

**IL CALCINO O MAL
DEL SEGNO NEI
BACHI DA SETA
NON E
CONTAGIOSO...**

Luigi Saccardo



67



IN ORDER TO OBTAIN THESE RESULTS, CONFIDENTIAL SOURCES
IDENTIFIED AND LOCATED PEOPLE & CONTACTED BY
NAME & PLACE OF RESIDENCE WHO WERE WITH THEM AT





Silvestro Maria reg. Padre!

Ella mi rimproverava in tale stato in quasi ultimi mesi di disordine e gesso, e mi spingeva di dovermi giustificare con un processo, che dico ma nessuno seriamente occupato preziosi lavori della mia professione; perciò in vera cura, motivata qualche volta in addietro, ripartiva sempre tutto il di lei discorso.

Da questo tempo ella comprende che trattasi del calcino e della collezione dei libri da rete, dunque della sua passione, per uscire del termine col quale ella pure occupava i miei indefessi studi, e i miei pochi dispendi incontrati in tante esperienze e nei viaggi in Lombardia per acquistare libri e capsule, e nella fabbrica e nelle varie istituzioni della mia biblioteca.

Ma né i preziosi consigli, né i paterni comandi, del resto sempre religiosamente seguiti e rispettati, aveva mai potuto determinarmi all'insurrezione: tanto era ardente il desiderio che mi predominava da altre dolci cure, e tanta la speranza di potermi rendere universalmente utile occupando ed allontanando per

sempre la causa di quel terribile male che flagella ogni anno tanta parte di una preziosa e intensamente coltivata, e che determina l'abbandono di tante preziose legittime, nell'incerta speranza, tanto fallace e funestata, che sia contagiosa.

Non era che per pazienti applicazioni e per attropolare indagini flebili, onde si potesse raggiungere veramente lo scopo, perchè studi limitati e teorici e relativi all'uso di contagio, si rendevano in ogni tempo meno utili e proposti a molti dazologi d'abbandonarli, i quali del resto non sempre esagerati pel loro valore, per gli studi applicati e più suggeriti buoni metodi di coltivazione, che si fossero stati diligentemente esercitati, verrebbero almeno accolti alcune cause e ridotti i perniciosi effetti del contagio.

Tutte ormai ho rilevato queste cose, e la scoperta dell'ultima donna al mio disincanto dell'era scorsa, di dispensare oltre ogniamento quasi di uomini, rilevate da una mia perfetta parte di lavoro, al proprio scopo di perfezionare i miei studi e la mia scoperta col material e conoscenza delle legittime qualunque malinteso del culto, di avervi veramente accorto per rilevare con precisione quali metodi di coltivazione verivano praticati, e se corrispondono nel caso poteri con quelli che si rilevava donne; procedendo dalla causa delle armati parte prima della incubazione, perchè quella mia dispensa mi garantiva della loro perfezione.

Ecco, pertanto il solo momento di quella condizionale eredità di avvenire, e ch'ella dimostri procedendo il danno, perenne com'ella era sempre essere derivante il coltino anche dai cattivi metodi d'incubazione e di successiva coltivazione, ed ecco sommità la deduzione induttiva del sig. *A. B.* che inseriva nel *Giornale agrario* del mese di giugno 1843, e di quanti altri imprudentemente si ne fossero permessi di sommità, non contentandosi, altrimenti, e per quanto poco mi avverso conosciuta, quant'anche fosse stato difficile di penetrare il mio scopo, non mi avrebbe mai attribuito cose poco onorevoli e non rette d'intenzione.

Raccolti dunque gli elementi atti a sviluppare tutte le cause del coltino ed a costituire un sicuro metodo di preservamento, se ho potuto penetrare e trattare il modo finora tanto enigmatica di coltivarlo quando troffasi a perfetti e ammonti e basta in qualunque periodo di loro vita, mi distinse in questi due ultimi mesi a compiere l'opera che mi pregio di accompagnare, nella quale si scorgerà sempre come ho saputo approfittare delle di lei massime che la distinguono fra i buccisti ed i coltinatori, quando la di lei salute le permettesse di sorvegliare alla sua bella biaggiera eretta sulle norme del celebre conte Dandolo nella evidente ed ubertosa collina di Montebello Prevalente.

Nel rendere di pubblica ragione questa mia opera, mi gode l'animo in pensando che deve segnare un'ora

felice per la somma utilità emendando il calcolo in queste ricche coltivazioni; ritenendo che da tutti i coltivatori sarà per essere accolto con pieno favore e secondato peroratamente pel loro interesse, perchè sempre egli è principio inconcusso, e fatto evidente, e risultati di molteplici esperienze che non potrebbero mai essere smentite, e non sono appoggiate a teoriche soggettive, dubbie e fallaci deduzioni. Egli è quindi che non saprei tenere gli uni ed i maggiori, e molto meno i maggiori ed i più comuni; perchè i primi, per quanto spinto da impetuoso spirito di contraddizione e di particolare interesse, quasi sempre agli altri danno, e troverebbero troppo eguali alla giustizia, alle leggi ed al bisogno dei facili e dei bravi e diligenti coltivatori; e gli altri non troverebbero, nel sistema, alcuna cosa comune e istruttiva per colmare e perfezionare non dire il calcolo contabile, e potersi assolutamente allontanare ed sottrarre nel suo metodo di concezione e d'impadronimento delle cose, colle sue maniere di successive coltivazioni dei bochi, e colle sue norme per la costruzione e distribuzione dei bochi, dei prati e delle stie.

Ma per la più sentita compiacenza di aver raggiunto il debito scopo di tante fatiche, di tanti studi e di tanta dipendenza, mi addiugua ancora, rivoltissimo sig. Padre, il prezioso servizio della di lei approvazione, qual felice acquisto del pubblico compiacimento che imploro anche dove per avventura mi fueri resti-

male con ricerche impiegate, o mi feci compiere con troppa premura nel ricercare i pregiudizii e gli errori vanti nella coltivazione dei laghi da sèto, assicurando che non ho mai inteso di contempire alcuna, ma di trovare e di risolvere in maniera e più ragionevole e provati metodi migliori.

Attreda con impazienza la preziosa mia consorte e i miei due cari fasciuletti che mi rendono tanto felice, e quelli si sono incaricati di procurarmi il mio libro derivato dall'istito desiderio di avere utile, e compilato senza pregiudizii della mia profrizione nei momenti che convenientemente destinassi agli onesti passatempi, ed ho fatto lusinga di ristabbricarli nella comodità di recarmi da di loro soddisfazione.

Firenze 1.^a febbrajo 1843

Il di lei obbediente e devoto figlio
Luigi



PARTE PRIMA

CASO CHE PRODUCEVO NEL BACCHIA SETA

LA RELAZIONE

DEL CALCOLO O MAL DEL SECONDO

Molti fisiologi e coltivatori hanno compreso esservi una pluralità di cause che producono nei bochi da seta le malattie del calcide o mal del segno; ma nessuna però ha saputo determinarne l'incubabilmente né la loro derivazione e nessuna adottare dei mezzi a preservamento, che in pratica non venissero smentiti; segue evidente che i loro studi si limitarono a tentativi ed a poche ed incerte esperienze, se non s'indassero a seguire, senz'altre indagini, una linea ed un'idea opinata che su questa materia sapete ed indistruggibile nei bochi o contagiosa.

Tal mi si richiama e dalla mia esperienza indefessamente esercitata per oltre dodici anni, mi è sovvenuta derivata doverli distinguere queste cause in principali ed in secondarie; tutte però nei diversi loro effetti producenti il calcide, e che imprendo di farle enumerare distintamente in questa prima parte, trattando nell'altra un metodo di coltivazione qual unico mezzo a preservamento.



CAPITOLO I.

CACCE PRINCIPALI DEL CALICO

I. Le cause principali che producono indubitabilmente nei bachi da seta la malattia del calico derivano:

I. Dalle sementi che provengono dai bachi, nei quali, durante la loro coltivazione, si è palesato il calico.

II. Dalla fermentazione delle sementi disposte fra i materassi e nella camera calda per la incubazione.

III. Dal metodo di far nascere ossia di sviluppare le sementi dei bachi in una camera calda e senza con ventilazione.

IV. Dal metodo di far nascere le sementi, disposte tanto nella camera calda quanto fra i materassi, mediante fasciere di fuoco.

V. Dalla coltivazione dei bachi, durante la prima e seconda età, in locali troppo vasti qualunque riparati.

VI. Dalla mancanza di abigai dell'aria secca e dalla mancanza di una continua circolazione dell'aria pura esterna nei locali destinati a tutta il terzo periodo della vita dei bachi.

VII. Dall'assorda disposizione dei vasi delle finestre e delle porte dei locali destinati alla coltivazione dei bachi in tutte le loro età.

VIII. Dalla mal istrua costruzione e disposizione dei graticoli per la prima e seconda età dei bachi.

Stipriamo diversi ch'io non avessero fra le cause principali del colera, quali erano contagiosi, le carte, i graticci, gli altri utensili ed i locali nei quali precedentemente s'era palesata questa malattia; ma quelli devono essere predominati dall'opinione che sia contagiosa: opinione o ricevuta per diversi scrittori e cultori che l'istessa malattia senza averne quindi occupati delle ragioni con le quali molti altri l'hanno contrastata, o formata in appoggio a varie combinazioni ed al risultato di tali esquisite esperienze, per cui molti altri s'indussero perfino di abbandonare i graticci e gli altri utensili, ed a rinviare ad imbiancare le stoffature delle pareti, incontrando perciò guai spessi. Ma smentite dalle mie tante esperienze non è mai risultato il più lieve indizio che questa malattia sia contagiosa, così quei utensili e quei locali vengono affatto esclusi dalle cause principali.

In progresso poi vedremo gli esperimenti eseguiti ostinatamente ad ogni cosa, comprovando sempre l'assunto, e come sulle tale materia potranno essere verificati da chi voglia per migliore convincimento.

CAPITOLO II.

PRIMA CAUSA DEL CALORE.

*Dalle sementi che provengono dai bochi nei quali,
durante la loro coltivazione, si è polverato
il calcina.*

Molti coltivatori dei bochi da seta e specialmente i contadini hanno il pericoloso metodo, o per non cambiare la qualità dei bozelli, o per tema di essere ingannati, o per non spendere denaro, di fabbricare le sementi per la successiva coltivazione con la propria partita nella quale si è polverato il calcina; credendo che nel cambiamento da oriolide in farfolla si possa consumare la malattia.

Falsa e fatale idea, ritenuta anche da qualche scrittore, perchè non solo si calcinano le farfalle indorandoli in tutte le parti del corpo e senza che vi apparessero la bianchezza ed il polviglio dei bochi calcinati; ma si calcinano perfino le uova qualunque non imbianchino, se schiacciate coll'unghia appena appena rendono un umore viscoso, senza mostrare quel piccolo embrione del futuro insetto che si ravvisa nella schiacciatura della semenza perfetta.

È certo dunque che questo calcina perseguita i bochi sino a quest'ultimo periodo e che come nelle altre età potrebbe essere a forte e leggero. Nel primo caso

le non si sviluppano, nell'altra ancora lavorano solo i noduli della malina, questi annodi ed inguainati.

Una grande esperienza di fatto è la seguente:

Nella coltivazione dei bachi dell'anno 1883 tutte le provincie venute quanto la lombarda, per effetto della essere costata, oltre alla impervibilità della stagione, abbere un raccolto di bachi così scarso e con moltissime perdite maltrattate dal calore. Da queste ultime diverse coltivatori trassero le sementi per la successiva coltivazione e ne depositarono a molti altri per altrettanto prezzo.

L'odio fu così infuso, perchè svilupparono appena due terzi di queste sementi, perchè l'altra parte era calata. I bachi poi sviluppati, malgrado l'opportuna stagione, ottennero un raccolto di bachi non tanto quando intanto presso gli stessi coltivatori è riuscito pienamente e senza calare. Il raccolto dei bachi derivati da sementi di perfetta qualità. Eppure ambedue le sementi erano state sviluppate, ed i filaghi erano stati coltivati non solo negli stessi metodi, ma ben anche nei medesimi locali.

Io stesso ho fabbricato più volte ed espressamente delle sementi con una partita di bachi non molto per altro maltrattata dal calore, e mi avvenne che in dieci esperienze tre soltanto riuscirono alito esenti, e nelle altre sette comparve leggermente il calore. Perciò i bachi delle esperienze positive, trattano la semente e

cultivata nell'anno successivo negli stessi metodi, negli stessi locali e negli stessi grafici, il calceio scomparso affatto e come in quell'anno così nei successivi che ho coltivata quella semente.

Tutte accennate esperienze, confermi a quelle che ogni anno sperimentano quasi tutte le bisulfore, attaccando sempre cuore troppo incute e pericoloso il fabbricare sementi con buoni colpi da questa terribile malattia quando non si sappia ripararle dalle offese col metodo che viene in seguito suggerito.

Quindi per altro il coltivatore istruito che potrebbe ingannarsi sulla quantità da far nascere se non prevedesse alla diminuzione delle sementi coltivate ed offese che dovrebbe ripartire. Non si scoraggi poi, già disperi dell'offesa, se consigliando le cure e la diligenza tutte non gli fanno, per proprie viste, riuscita completa la sementazione e vedesse comparire il calceio, perché non potrebbe essere che assai leggero, insignificante e distruggibile affatto nella successiva coltivazione, ove ripetesse la diligenza nel separare le sementi prima di farle nascere.

CAPITOLO III.

SECONDA CAUSA DEL CALORE.

*Dalla fermentazione delle armanti
disposte fra sottratti e nella camera calda
per la fermentazione*

Il metodo di vendere le armanti estratte dal passato-
lino e di provvederle così sicure da lontani paesi, il
sovente si tarda dalla consegna ai mezzi di trasporto
alla legittima causa la fermentazione, e particolar-
mente ove la grande quantità siano ristrette in reci-
pienti; e senza dubbio si rende più traggere tale fer-
mentazione nel mese di aprile, se la temperatura esterna
superasse il dodici gradi del termometro Fahrenheit.

Che le armanti così ristrette e prive d'aria si pos-
sano fermentare è fuori di dubbio; ma che valentia con-
traddire ad una verità così palpabile ne sarà convinto
quando profugli una spiga in un vaso di latta, oppure
in un cartoccio pieno di sottratti di qualche giorno, e
sentita tosto nel centro una temperatura più elevata in
confronto di quella all'loggio.

Che la fermentazione poi delle armanti sia una delle
cause più felici del calore lo approssa coll'esperienza
di fatto, e posso quindi sostenere francamente che
quando le armanti le più perfette abbiano sofferto una
fermentazione, ancorchè leggera, produrranno del calore

soggetti al calceio, analgato il migliore metodo di coltivazione. Anzi

a) Se la fermentazione si fosse effettuata in grado eminente, si avrà non solo una perdita nelle sementi che resterebbero da svilupparsi, ma nella prima età dei bachi sviluppati comparirà il calceio e procederà così diminuendo che non permetterà alcun raccolto.

b) Se semi-forte, si svilupperà il calceio nella seconda età, ed allora il raccolto risulterà così scarso da non compensare né il valore della foglia, né alle spese di coltivazione.

c) Se di pochi-istanti, il calceio si paleserà nella terza età, ed i bachi potrebbero compensare alla foglia.

d) Se poi la fermentazione fosse stata così leggera da affondare soltanto lievemente le uova più al centro del recipiente e più disposte al calore artificiale, comparirà il calceio nella quarta età, ed il prodotto dei bachi compenserà all'importo della foglia e delle spese.

e) Se finalmente avesse appena cominciato a ridursi la uova, ma per altro al solo grado che gli embrioni non avessero sofferto, il calceio si farà vedere nella quinta età dei bachi. In questo caso, che si distingue per non essere prima palese il calceio, il raccolto dei bachi sarà quasi soddisfacente, qualunque si richiedesse nei pratici qualche stepello calceoso.

Non solamente poi si fermentano le sementi che provengono da paesi lontani a colpa degli speculatori e

per averle mal disposte nei vasi di latta pel trasporto, e per non averle bene conservate presso loro in luoghi freschi e sempre distanti in piatti di metallo o di terra all'altezza non maggiore di mezzo centimetro; ma si fermentano ben anche presso l'acquirente, allorché nel tempo che trascorre dal giorno del ricevimento a quella in cui vengono deposte nella camera calda per la incubazione non le conservi in quei vasi, e nella stessa incubazione non le distendi alla detta altezza di mezzo centimetro, e non le conservi almeno quattro volte al giorno ed altrettanto alla notte.

La fermentazione di questi semi si succede due soltanto a quelli che vogliono coltivare una grande partita di lodi, ed altrimenti a quelli che ne coltivano fino a mezza oncia, come appunto avviene nelle piccole ligature dei contadini: perchè questi, non conoscendo il vero metodo di far nascere le sementi in mezzo ai materiali, le racchiudono in un cartuccio ovvero in un sacchetto di tela e le sottopongono all'incubazione in quel dato giorno che è loro di massima, senza osservare quando siano sbucate le gemme del germe, e se la stagione si trova ancora qualche tratto mantenere fredda; e perchè inoltre non vogliono esaminare le sementi depositate che dopo dodici o quindici giorni, per averle il più delle volte che non sottoposte si fermentano e si riscaldano sebbene distanti nei pettolelli, in causa della temperatura sensibilmente elevata, ma tutte volte non si sviluppano, e nel caso affirmativo i

bacteriomi non sono talmente rari ed lunghi, che steno, se non più, si esaurisce appena raggiunta la prima metà, e gli altri non arrivano all'ultimo periodo.

Il par troppo coloro, che per l'istituto coltiva loro metodo d'incubazione civile le migliori stecchi, sono pronti per giustificarsi e lasciare d'ignaro o di peggio i venditori onesti ed onestissimi, come, lo testimonio del Lombardi, si è veduto nelle giunte del l'aprile 1844.

Capovolgono i soli lettori che la fermentazione delle stecchi sia una delle cause principali produttori il calice: ma possono pretendere che si provi e che, provato dalla esperienza, si sappia anche conoscere se una partita di stecchi dal momento che viene prelevata dal paradisi (fino al giorno della consegna nella cassa) non abbia avuto, o meno, sofferto una fermentazione; e che, raggiunto anche questa conoscenza, si saprà in qual modo riparare, quale non possono coltivarli stecchi che in corso della coltivazione divennero naturalmente micidiosi. Giusto pretese, e ch'io possa soddisfare, perchè ho raggiunto tali conoscenze nel processo dei vari e lunghi esperimenti che vado pubblicando.

Il coltivatore che volesse acquisire una esperienza per convincersi che la fermentazione è grave causa del calice, dovrà dal canale delle stecchi verificata perle colto prova, delle quali in seguito, prelevarne quattro pezzi e suddividendo in due parti uguali; e quelli dovrà riporre la prima parte in un cartone

oppure in un sacchetto di tela, legato in modo che le sementi stiano in un solo angolo, e l'altra parte in un piatto fino al tempo della incubazione per l'esperimento fra i materiali, di cui ho appreso.

Trenti giorni prima del tempo per la nascita collegherò le due metà del cartoccio e del sacchetto in un ammasso ermeticamente chiuso, onde gli embrioni sottili non abbiano a sentire l'azione dell'aria almeno per otto giorni; e quindi levato ed aperto l'involto stesso, le sementi presenteranno a primo aspetto un colore cenerino molto sbiadito e tenderanno un odore nauseante, ma rivivono al tatto, poco riscaldati e molto riscaldata. Le distenderò sopra un piatto di terra o di metallo all'istesso appoco di mezzo centimetro, inclinandole col seno al momento di pararle nella camera calda, in cui le transporterò con la partita maggiore, tenendole però separate, onde non avvengano equivoci.

Regolerò la camera calda col metodo in progresso suggeriti, e contemporaneamente riparerò in un sacchetto le altre due metà e saldaiole fra i materiali, e precisamente nella situazione in che riposa la metà del corpo, come sagliono i contadini; nello sviluppo delle sementi di queste tre partite, le sperimentatore avrà le seguenti risultati:

a) Le sementi della partita maggiore non fermato sviluppamento dopo otto giorni d'incubazione alla temperatura fra li diciassette ed il vent'una gradi faren-

mariano, ed i bachi saranno tutti uguali, d'un colore nero castaneo e molto regolare.

d) Le sementi che furono nell'armadio svilupparanno invece dopo tre giorni soli d'incubazione, ed alla temperatura dei quattordici ai quindici gradi, ed i bachi nasceranno dal loro guscio assai sterzati, irregolari ed alquanto resiosi.

e) Le sementi incubate fra i materiali nasceranno fra il otto ai dieci giorni ed anche più, e secondo della stagione e del calore, rendendo un plore nascente ed un aspetto eguale agli ultimi indicati.

Trasportati i bachi-cusci di queste tre pariti nella stanza per la prima età, ma tenuti però sempre in separati graticci, perchè non resti mai dubbia la esperienza, e coltivate individualmente, sebbene siano derivati da un medesimo cumulo di perlette sementi, daranno i seguenti risultati:

Quelli della parità a) cresceranno continuamente prosperi, e seguiranno regolari le loro quattro mute, ed il prodotto, come lo promettersi sia da principio, ricompenserà largamente il giudizio coltivarlo; e così partecipi, se riposti in tetti ed in graticci, per comune opinione, precedentemente indicati dal calcolo.

I bachi al contrario delle parità b e c, formate nelle due differenti maniere, non solo presenteranno i caratteri d'infertilità già descritti, ma diverranno appena sbucciati dal loro involucro, ed appena raggiunta la figlia, resteranno estinti sotto alla medesima, indizio

curto di un futuro terribile estremo. La loro figura verrà rappresentata da un *S. d'industria* le pieghe larve lachine come i lachini estinti in maggiore età, e si comprime del bianco maffioso più e meno, in relazione della foglia estinta. Né potrebbero valere a preservarli le maglieri regole di coltivazione, né la parca dei lachini e dei griglioli; che il calceio procederà ammazzandoli, non pervenuti ancora al primo stadio, e, se la fermentazione delle semenzie sarà stata nel maggior grado, nessuna potrà pervenire all'ultimo periodo di loro età.

Come avviene la fermentazione delle semenzie allungate dal pannofini, egualmente succede in quelle distese nel pannofini, come deposito delle larve, e ciò quando si adopera il metodo di farle svilupparsi fra i materassi, e nella situazione prevista ove appoggiate la metà del corpo; perchè se non fermentano per tutto scontracchiamento, vengono, dico quasi, disaccorte dall'eccessiva calore: disaccortamento quello che sarà nella ragione diretta del calore prodotto dalla loro e dalla prima che la circonda, e nell'istesso del tempo che si rende necessario per lo schiudimento dei lachinazzoli.

Anche su tale incubazione, per una sinora del fatto, ha eseguita e rilevata le seguenti esperienze cui medesime risultati.

Ho preso un pannofino di semenzie da me ben fabbricate e bene conservate, e tagliate diagonalmente per metà, una parte resa a più doppio l'ho collocata fra

materia, e precisamente nel centro del suo lato, e l'altra parte ed una sola piega la ha situata nella periferia del piede. Lo schiacciamento della prima parte ebbe luogo dopo un giorno d'incubazione, l'altra al piede dopo due altri giorni.

Temporali separatamente i bachi di queste due partite, in una locale affatto nuova fornito di graticci mai adoperati, mi avvenne di osservare:

a) Che i bachi sviluppati dalla parzione del pannello posta nel centro del letto, mi offrivano tanta nella società, quanto nella successiva solitudine gli stessi indizi di calcinamento, e di calcinamento progressivo, come quei bachi che erano provenuti da semi di fermentale.

b) Che i bachi sviluppati dall'altra metà del pannello mi presentavano sempre i migliori caratteri, e non solamente mi recava bazzoli perfetti, ma non vi ho mai veduto alcun indizio di calcine.

Qui aderisce a proposito la soluzione del quesito, per quel ragione cioè in una stessa bigattiera e nella stessa locale si vedono alcuni graticci oggi dominati dal calcine, e gli altri affatto esenti: ma credetevi ancora varie altre cose che spieghino a meraviglia il proposto quesito, cui mi riserva di darne la soluzione al Capitolo XVII.

La norma poi per rilevare se le sementi che si ricevono dal negoziante abbiano sofferto una fermentazione ed in qual grado, potrebbe essere il loro colore

non riscalda, posta a confronto con sementi non fermentate. Ma questa cosa si rende inutile se le fermenti fossero state dilavate nella fecia del vino, o se fossero state acquistate pochi giorni prima della fermentazione, perchè il calore alterato sarebbe indotto certo di prossimo sviluppo.

L'indizio più sicuro, opportuno anche per separare le semenzie fermentate da quelle perfette, sode non estinguere successivamente bacchi che, senza colpa dell'industria umana coltivarli, devono in qualunque stadio necessariamente cadere, è il seguente:

Si prendersi un bacchio d'acqua naturale di fiume non distillata, né riscaldata, né alcoolata con vino o con altre spiritose sostanze, e ciò perchè non abbia a dissolversi sotto un'acqua talmente il naturale suo poco specifico; e si spargano nell'acqua le semenzie da sperimentarsi con leggerezza e poche per volta. Le uova che appena immerse precipiteranno nel fondo del vaso saranno tutte di perfetta qualità, e non avranno subìto la maniera fermentativa; e quindi raccolte ed asciugate bene, come a suo luogo sarà inseguito, saranno riposte in piatti di terra o di metallo all'ombra non maggiore di mezzo centimetro, e insieme così conservate in luoghi freschi e ventilati sino al momento della incubazione.

Rispetto poi alle galleggianti nell'acqua, nel caso che ve ne fossero, desisi avere riguardo al tempo in cui si eseguirà la esperienza; perchè se nella prima quin-

diciasi di aprile, perchè la temperatura esterna sia al di sotto dei duecenti gradi necessari, queste sementi possono essere gettate come usuali e fermentate: ma se la esperienza viene eseguita dopo i quindici di aprile, prossime dunque allo sviluppo, queste galleggianti si afferrano in un baciottino di vino puro bianco o nero e senza odori; ed essendo il vino specificamente più leggero dell'acqua, sulla superficie si fonde, e molte altre restano a galla. Si conserveranno le prime, sia per altre sementi che quelle perfettamente cadute al fondo del vaso nell'esperienza dell'acqua naturale. Le galleggianti nel vino diveranno essere gettate, perchè queste restano in parte coltivate, e non sviluppano o per incertezza o per altra causa. Che se sviluppassero, i bachercolotti sarebbero assai caldi e maturi, e si convertirebbero in uva durante la loro coltivazione, nel caso che la semente derivasse da bachercolotti maturi del calice, oppure che avesse sofferto un grado qualunque di fermentazione.

Oltre queste esperienze si avrebbero adunque due sorta di sementi: una di perfetta qualità, già indotta nella esperienza dell'acqua; l'altra da tenerci e perciò custodire da abbandonarsi.

Tali esperienze non si potranno verificare quando le sementi fossero consegnate alla camera calda, perchè dopo due giorni colla temperatura di quindici gradi dell'uso termometro resterebbero indistintamente nello stato galleggianti nel vino, sia estinto in un liquido

composto di metà vino e di metà acquavite a gradi ventiquattro dell'arenometro di Bonani, coll'essere il peso specifico di tale composto sia molto minore del peso specifico del vino e dell'acqua naturale di fiume, e non solamente renderlibero a galla le sementi s'insolano, ma pure anche tutti i bochi in qualunque età.

La separazione adunque delle sementi dovrà essere sempre verificata vari giorni prima della intossicazione, e sempre mediante acqua pura di fiume per essere più sicuri dell'esito; perchè usando del vino non otterrebbero la separazione delle due qualità perfette e libera da fermentazione o da caskina, e tornerebbe di grave sporcizia al collettore se poi male eseguita come vedemmo comparire qualche filugine calcinata, e si dovesse tenere obbligato sull'esito fino al raccolto dei bochi.

Il mezzo dei liquidi per separare le sementi perfette da quelle calcinate, e leggermente pregiudicate questo è semplice, altrettanto è il più opportuno per metterli anche alla conoscenza come la fermentazione sia causa della matassa del caskina, potendosi così dividere le sementi, verificare le esperienze.

La separazione mediante questo mezzo, ch'è il più facile ed il più sicuro, succede in istante alle ragioni dette, come risulta dalla seguente dimostrazione.

Le sementi di bachi da seta, allorché perite, ossia che non abbiano sofferto calore artificiale e che non siano state tenute in locali troppo caldi durante l'in-

verme, hanno la proprietà di precipitare al fondo d'una vasca contenente acqua naturale di fiume, come i coltivatori avranno osservato a *patrouille au rivage*. Dunque le uova dei beati che non abbiano sofferto alcuna alterazione e che non siano produsse e schiudersi hanno un peso specifico maggiore dell'acqua pura. Ma non una versione delle uova si riscaldisse e fermentasse, perchè restasse a galla dell'acqua; dunque hanno perduto una parte del loro peso naturale. Come e perchè l'abbiano perduto, e ne derivi la triste conseguenza, è facile a dimostrarsi ed a ponderare.

Intendi l'aria rinfresca in un basculo ed in cartaccia ripiene di vermi, per non potersi equilibrare in colorito dell'aria esterna, si riscalda, e tanto più essendo a contatto di migliaia di esulsi accoppiati bene, ed viventi. Riscaldandosi l'aria interna comincia gli esulsi ad andare e muoversi; e gli ancora sopra nel qual uno involti possono ad un bruscamento che moltiplica quella colossale viscida esistente nella superficie dell'uovo. Allora l'aria riscaldata rinchiusa nel basculo comincia a decuparsi e a dissolversi viciomaggiormente; il calore predilige lo sviluppo degli embrioni e perciò si aumenta l'effervescenza, e dove si lasci soverchiamente questo basculo in tale stato essendo, un soffio di aria fresca, e quindi, trasdati e constati, gli embrioni che dovevano servire allo sviluppo, gli esulsi dissolvono, e restano le uova senza sostanza, quindi senza peso.

Che se la germinazione del seme non fosse protetta a quanto occorre per questa completa fermentazione, ma però a quanto occorre perchè avesse luogo una qualche fermentazione senza deterioramento dei germi, basterebbe che le parti abbiano trasalato troppa parte dell'aerare acquoso, perchè sia scemato il loro peso naturale. Infatti infatti, nell'acqua restano a galla, quantunque il loro volume sia reso maggiore nella più rilevata per la dilatazione interna dei germi relativamente al solito colore; volume che diminuisce poi al contatto dell'aria fredda nelle opposte schiumature per la composizione dei gasi nella differenza della temperatura.

Se dunque la fermentazione, relativamente al grado, decompose e rende molle l'aria circostante, per conseguenza la ragione stessa che gli esprime, essendo naturalmente assorbibile una parte del loro aerostamento, svilupperanno la relazione interna: si è già veduto che tale inferenza, si risolve in calore.

La semente che resta a galla dell'acqua e che malgrado i migliori metodi d'innalzamento non si sviluppa è denotante da tutti gli scrittori essere infreddata o semente il cui germe è perito per averne calore. La distinguono nel più colore biancastro, per non essere rilevata né clinica sotto l'unghia, per non occupare unità, per restarsi galleggianti nell'acqua, ed infatti presenta tutte queste evidenze.

Io per altro non saprei denominarla con miglior proposta e con miglior verità, che per semente sub-

nata o sviluppata inquantochè i batterozoidi che da essa si sviluppano si convertono in calcoli o nella prima o nelle età successive, malgrado il miglior metodo di coltivazione.

Un altro discorso si fa delle di un futuro accennamento dei bacchi si ricava dalle differenze del peso delle ammali dopo un determinato periodo d'incubazione, ma l'insuccesso torna a proposito della seguente cosa che insegna il calcolo.

CAPITOLO IV

una casa per cuoco

Del metodo di far nascere e di sviluppare le ammali dei bacchi in una camera calda e chiusa non ventilata

Nella visita che ho prestata nella stagione dei bacchi della scorsa 1884 a diverse signifiere delle provincie di Vienna, di Padova, di Treviso, di Verona e di Venezia, per rilevare le circostanze delle ammali perfette e di una sola perfetta derivazione da me somministrata, e per collidere le mie osservazioni e per convincermi sopra alcune circostanze che rilevavano ancor dubbio relativamente ai diversi metodi di coltivazione, mi è avvenuto nell'assai del cuoco di riscontrarvi sopra un'derivazione delle ammali che vede testando, relativa ad un avanzato metodo di coltivazione.

Ora relativamente alle camere calde, destinate per lo sviluppo delle sementi, ne ho vedute moltissime fornite di stipe non ventilatrici, ed alcune che avevano questa proprietà, ma di egual effetto; perchè talora avea li conduttori dell'aria esterna ottigati, talora altri i conduttori talmente ristretti, che la piccola massa d'aria nuova esterna, che per loro veniva portata, era troppo inferiore a quella che veniva erogata e decomposta pel mantenimento del combustibile, e ne ho poi vedute molte altre mal costrutte.

Diversi banchi e molti grandi collettatori di singoli tegoloni la camera calda per lo sviluppo delle sementi fornita di stipa; ma pochi che la stipa sia ventilatrice e proporzionale alle stime. Nessuno non ha parlato di questa importante proporzione, nessuno che abbia prescritto un metodo di costruzione corredato da pianta, alzato e spaccato in tutti i sensi.

Il coltivatore dei banchi che usi il metodo di far nascere le sementi mediante la stipa con l'aiuto del ricovero di stoffe, e come si trovano pressochè in tutte le grandi lagunette soggette del calore, avrà sempre un tenuissimo prodotto di banchi per effetto di questa scelta.

Non è poi che la stipa ventilatrice si ben costruita possa, spuntare, cadere da ogni trista conseguenza, perchè, ove non fosse ben diretta nel periodo di alto caldissimo giorni e notte, si svilupperebbe nel banchi tanto e tanto il calore, e più o meno tardi in re-

lutano al minimo o maggiori danni raggiunti alle rovine, e secondo il tempo occorrono per la nascita.

Non è dunque, come vien prima, che i locali siano appesanti dal caldino, e che non si debba accendere in essi un'altriera coltivazione.

La prima indicazione dei locali è un'idea fantastica, un'idea senza fondamento, e che dev'essere distrutta, perchè derivata puramente dalla osservazione che una volta potute le calotte si è mantenute in progresso; ed si è mai voluto pensare ad altre cause, legittimandosi perciò a studiare indagini che avrebbero condotto tanto prima ad una ben intesa e ragionata coltivazione, preservatrice di così terribile malattia.

Il caldino lavora si è mantenuto ogni anno in quei locali, perchè ogni anno dalla camera calda vi furono portati i baccheruzzi gli colpiti da questa malattia per la sofferta fermentazione, come il coltivatore istruito li avrebbe riconosciuti negli indizi superiormente indicati.

Indizi è che serve quell'ammasso di milioni accumulati in una camera agitata e priva di ventilatori, se non che a decomporre l'aria, e renderla perciò nociva alla respirazione relativamente alla mancanza di ossigeno?

Supponiamo questa camera chiusa ermeticamente da non potersi introdurre alcuna parte dell'aria esterna; egli è certo che per effetto della combustione l'aria chiusa si decomporrebbe, perchè l'ossigeno resterebbe assorbito per mantenere la combustione stessa.

Se in questa stanza si avessero posti delle cassette di sementi da svilupparsi, la qual aria sarebbe sviluppata, e qual aria sarebbe assorbita gli embrioni per assumere le forme di larva?

In un'aria certamente giusta e corretta, i di cui principali preponderanti non sarebbero altro che il nitrogene ed il carbonio, principii che isolati dall'ossigeno sono affatto dannosi alla vita animale.

Che se la stanza fosse ventilata, e la camera calda mantenesse dei necessari stajati, l'aria interna ancor più si corromperebbe per la maggiore quantità di carbonio introdotta dai condottori della stufa medesima.

Cò posto, gli embrioni rinchiusi nelle sementi appoggiate sentano il tepore, cominciano a poco a poco a risvegliarsi dal letargo in cui stavano per dieci mesi. Nell'incominciarsi del loro sviluppo trasudano, come altra volta è notato, un piccolo trasudamento alla superficie dell'uovo, il quale si rende maggiore crescendo il caldo. Tale trasudamento si forma in guisa di globetti sfericiformi, il di cui nucleo è l'uovo che contiene il germe, e non è che un composto di quegli umori acquosi che l'insellia trasuda, perchè non necessari allo sviluppo. In questo stato, se non farvi nell'interno della stanza un piccolo movimento d'aria promosso dal ventilatore della stufa e dagli stajati, questi globetti uovi rimarrebbero sempre fermi all'ingiro delle uova: ma sviluppandosi gli embrioni con maggior forza, ed abbisognando allora d'aria quan-

ità d'umori più puri di quelli umani, sono costretti di assorbire e di assimilarsi, direi quasi, quegli umori stessi che poc'anzi avevano trasudati, come inutili alla loro nuova dolce esistenza, ed in breve dovrebbe succedere un disseccamento delle sementi con odore ingratosissimo. È questo il caso in cui nello sviluppo dei baccheruzzi si veggono i risultati simili a quelli provenienti dalle sementi fortificate al massimo grado.

Se per altro la stala fosse ventilatrice, e se la camera calda mancasse dell'uno degli altri, in allora la malattia del calice risulterebbe minore, perchè durante lo sviluppo degli embrioni l'aria verrebbe continuamente rinnovata; ma non già al grado di ridurre l'aria interna a perfetto stato di salubrità e di elasticità, giacchè l'effluvia della combustione e del calorico radiante emesso dai mattoni costituenti la stufa tende sempre a decomporla.

Gli embrioni rinchiusi nell'uovo abbisognano quanto mai di respirare e di essere sviluppati in un'aria pura, qual era quella che respiravano nelle regioni donde sono trasportati, e nelle quali vivevano a detta scoperta, riscaldati soltanto dai tepidi raggi del sole.

L'aria malfica esistente in una camera calda si riconosce a prima impressione dall'odore, dal soffoco, dalla difficoltà nel respirarla; e basta fermarvisi qualche tempo per sentirsi le forze esaurite ed una alterazione delle facoltà intellettuali.

Se dunque tanta offende un calorico a diretto grado

Insensibilmente non ventilata, che non si possa resistere per qualche ora, se consegue che quegli edifici embrici restino dovendo subire per quasi duecento ore senza naturalmente, se non perire, riportare irreversibili conseguenze di un lento polmonite.

Si potrà regolare il calore in una stanza mediante il termometro, e così pure l'umidità e la siccità mediante l'igrometro; ma non having strumento da cui si possa riconoscere l'aria soffocata e decomposta. Bisogna dunque escluderla; e non having per questo altri mezzi che uno stato ed un collegamento a ventilatori bene costruiti, e che la stanza sia corredata da due piccoli stagni posti nei siti opportuni all'effetto che si cerca, e come il tutto sarà additata nella seconda parte istruttiva.

Per conoscere sempre più della rinnovazione dell'aria anche nella camera calda, e della necessità di mantenerla pure quanto più si possa, trovo opportuno di pubblicare le seguenti mie esperienze che più volte ho ripetute, e che potranno essere verificate da chi il voglia.

Ho preso un pannolino carico di semi di perfettissimo, e tagliato per metà, una parte lo ho collocato a cielo scoperto ed all'ombra, riparandolo dal rigori della notte e dalle intemperie; e l'altra parte lo ho riposto in una camera riscaldata regolarmente con letta non ventilata, escludendovi anzi qualunque cambiamento d'aria: ed eccoci, i risultati.

Le semenzì esposte a ciclo scoperto ragionevolmente svilupperanno qualche giorno più tardi di quelle tenute nella camera a stufa, ma lo sviluppo non poteva essere più meraviglioso, né in progresso più meravigliosa la riuscita, e sempre l'idea del minimo. Le altre semenzì al contrario mi diedero una riuscita irregolare, vicina ad una pessima riuscita per effetto del calcina, quantunque i bachi dopo il loro sviluppo fossero tenuti in luogo puro e ventilato, e nel medesimo dei primi.

Un'altra esperienza più estesa. Ho separati per metà quattro pannelli, che in complesso contenevano quasi quindici oncie di semenzì perfette. Quattro metà le ho collocate a far cuocere in luogo disposto secondo le mie viste ed i miei progetti della seconda parte istruttiva; le altre quattro metà le ho destinate allò sviluppo, secondo i metodi quasi genericamente praticati nelle sigilliere, tenendovi il termometro al prescritto grado, e l'igrometro tra il settanta ed ottantacinque gradi, versando acqua sul pavimanti, e tenendone dei vasi aperti in stufa. Sviluppatisi i bachi tanto col primo che col secondo metodo, e trasportati e tenuti sempre separatamente nella stanza addetta alla coltivazione della prima e seconda età, quindi per le successive; mi è avvenuta che, quantunque tutti fossero nel medesimo locale e conseguissero il medesimo metodo di coltivazione, quelli sviluppati col metodo pur troppo in corso furono flagellati dal calcina, e quelli tutti co-

sono, ed una stessa prosperando sempre e si conservando affatto esente da quella malattia, per cui mi recero altre cinquanta chilogrammi di bononi per ogni cassa di sementi, gli altri due cinque ed dieci chilogrammi.

Si persuadano dunque i coltivatori dei bachi che furono esposti al durai del calico, che abbattano le stufe affondate esistenti nelle camere calde e ricostruisce nelle forme medesime che servono da me indicate nella seconda parte, ed adottino l'esatto mio metodo di coltivazione susseguiva, saranno finalmente esenti da questo infestante che tanto li danneggia e li rende disubimati e spiacenti, e non avranno bisogno di cambiare né graticci, né stinchi e molto meno i boni, né di rimbancare i muri, né di prestare ai bachi i farinelli, forse da taluni creduti sino ad ora necessari per evitare il calcinamento.

Gli indizi sicuri poi per conoscere se le sementi della rascia siano colpite o meno dal calico, ed in quel grado, nel caso affermativo, sono i seguenti.

Se le sementi disposte nelle cassette della camera calda, risulteranno rugide al tatto, poco elastiche e risentite, e renderanno un odore ributtante, si veri sempre linace del calico, ma se al nascer dei primi bachi denominati i *floroni* riscontrasi una irragionevole diminuzione del peso in confronto di quella che avevano quando furono portate nelle cassette, allora l'indizio è assolutamente positivo.

Parochi coltivatori di luchi sono d'opinione che le sementi prossime allo sviluppo si rendono più pesanti; ma lo appoggiano all'esperienza ed a vari autori prova non solo che in tale stato perdono una data quantità del peso, ma sostengono che questa maggiore sarà la perdita del peso, altrettanto si svilupperà nella coltivazione la malattia del cuclino.

Anzi in questo proposito, sopra l'abito sig. Bartolomeo Vascelli una prova contraria a quanto insegna nella pagina ottanta del Codice pel regno dei luchi da sola, che cioè le uova dei luchi diventando più voluminose, allorché sono prossime alla nascita, diventano anche più pesanti.

La esperienza è quella che prova il contrario, perché se le sementi immerse nell'acqua prima della incubazione precipitano al fondo, e rimangono galleggianti quando sono prossime allo schiudimento, ne consegue che hanno perduto del loro peso.

Un fisico per altro potrebbe contestarmi non esser questa una prova di fatto; ma pure è un fatto che le sementi prossime allo sviluppo scemano di peso, quantunque non abbiano sofferta alcuna fermentazione, ed il sig. don Vascelli, come qualunque altro, potrebbe persuadersene, ora con bilancie sensibili ed esatte esperienze il peso delle sementi nelle due diverse epoche, e ne confrontare le risultanze.

Sulla perdita di peso naturale o straordinaria è necessaria una ricerca, allorché il coltivatore credendo

conservare quella che la fallo non fosse, disperando sull'uscita dei lomati, e perciò:

a) Se la perdita del peso primitivo delle zanzoni fosse tra l'undecimo ed il dodicesimo, allora la incubazione della zanzona sarà stata compiuta a dovere, e nella coltivazione successiva, regolata col mio metodo, non si svilupperanno indolmente i calmi. Questa naturale perdita di peso venne anche riconosciuta dal celebre maestro Ignazio Lorenzi nella sua Scuola del bi-pilifero alla pagina annunziata.

b) Se la perdita del peso primitivo della zanzoni fosse tra il nono e l'undecimo, sarà un indizio d'un futuro e flagellante calmo, malgrado il miglior metodo di coltivazione. Tal perdita di peso sarà la conseguenza della quantità maggiore degli aerei necessari allo sviluppo delle larve emanati in massa o della fermentazione, e dell'aria secca della camera calda, oppure del non regolato calore nella incubazione tra materiali.

Ho osservato superficialmente di avere trovate delle stule mal collocate nelle camere calde, e non ragione, perchè in aderenza e premione affatto alla porta d'ingresso. In questa situazione, quand'anche fossero ventilatrici e costruite nella forma la più opportuna, non tenderebbero a migliorare e cambiare l'aria della stanza.

Nella seconda parte della presente opera, ed a suo luogo, si troverà un esatto dettaglio sulla costruzione di queste stule tanto interessanti, e sarà prescritta il sito del loro collocamento.

CAPITOLO V.

QUARTA CARTA DEL CALIBRO

*Del metodo di far nascere le semenzie dei beccoli
• disposte teste nella camera calda,
quantità fra materassi, mediante bruciere di fascio*

Fra i difetti riferiti nelle legislature colpite quest'anno dal calice nel vento nell'occhio quella di far nascere le semenzie in seguito allettrici, senza fuoco e senza nessuno all'aria, mediante bruciere di fascio.

Pare incredibile che coltivatori squalidi di un buon raccolto di beccoli s'inducano a simili irragionevolezza, e che si mantengano così perseveranti malgrado le tristissime conseguenze ogni anno sperimentate. Né trattasi d'idioti empidici scienziati, ma di persone colte e distinte, e che pretendono eritarie e sapere. Chi potrebbe compatirli, chi potrebbe compatirli, se non pensassero una volta a consultare i giudei coltivatori, se non rivolgono alcuna pagina di tante opere stampate da celebri beccologi, o se in numero non valere persuadersi del mal partito? Qualità figli delle abitudini dei loro autori seguitano pagarsi il fa e non si accorgono, non cercano illuminarsi sperimentando, indagando le vere cause ed abbandonando finalmente le idee fantastiche ed assurde per le quali s'inducano ogni

sono ridotti a seminare le sementi, ad innaffiare i laici, a pungere o bruciare i grafici, a sostituire lazzarda alle carte.

Guidate loro all'istante, e ben per loro se verranno uccisi: cambiate quel fatale metodo di far nascere le sementi, persuadetevi ad una ragionevole coltivazione. Non vedete che i vostri metodi vi riducono al belardo prodotto di cinque o sei braccia per cozza di sementi? Ma se non siete, signori, a documentarvi della inutilità di quei vostri ripetuti dannosi cambiamenti, e la vostra ragione non è più sostituita a considerazioni, o vi lasciate ispirare e predominare da una prima impressione. Deplorevole ostilità; che vi rende perfino imprudenti ed ingiusti coltrando insensazioni e biasimi ad altri carici. Persuadetevi una volta che avete annichilate le più sane e perfette sementi con questo negro metodo di farle nascere; che se avete trasportati i grani inferiori nelle vostre santissime bigattiere alla Dandolo, della migliore conservazione ed abiezione, fornite dei necessari ventilatori e delle opportune finestre, e che ben presto periti ai veruoghi deplorabili capitali, e ben presto deplorabili aumentandosi equiperi di questi perfidi laici che si discostano nel letama.

Le tribù risultano, che si ripete agli scari del metodo di far nascere le sementi mediante bruciare di fuoco ed in luogo ermeticamente chiuso, non hanno dunque documentati alcuni coltivatori, ed in questi convincerli e persuaderli a forza di ragioni e di prove

che anche questo metodo ingrossa il callosa, e perciò si pensava legarli primariamente all'osso d'una di queste piccole ossa calde che ad è più potente, per dargli le conseguenze nelle ossanti e nei germi che vi nascono.

Questa disordinata massa calda consiste in uno stanzo costruito e coperto di tonda d'abito piattato ed innanzi così strettamente da tenervi sempre imprigionata tutta l'aria. In un lato, fuori un angolo scuro di porta ben adaffato e quanto appena basta per l'accesso di chi sorveglia la nascita delle uova; in un altro lato esiste un fenestrino riparo da stabile vetro, dal quale stando all'esterno vedere il termometro regolare del calorico, e le sementi nelle varie cassette disposte sopra una tavola coperta di lana. Nelle sue funzioni il dirigente nel primo giorno vi porta una brocchia di fuoco, e nei successivi si raddoppia e vi triplica questi redigenti finchè veggia elevata la temperatura ai venti gradi hermaniani. E così si mantenga gelosissimo e scrupolosissimo perchè l'aria non vi penetri nell'utero ed uccida per la necessità di rimettere il fuoco, lo si scorge dalla presenza, dalla costata e circospezione che presta in questo servizio. Senza dubbio egli dev'essere intensamente istruito che una qualsiasi negligenza o trascuratezza nell'utero ed uccide possa motivare un piccolo ribasso di temperatura, e quindi un pericoloso indebolimento delle sementi. È molto che con questa idea non siasi travestita

un mezzo d'introdurre in breccia di fuoco senza usare della particella.

Egli è certo che l'aria con imprigionata si decompone e si rende inutille. Come e in quali gradi, si è già dimostrata trattandosi delle stufe; e si è pure veduto come ne deriva la conseguenza della fermentazione, quali e quanti siano i gradi di fermentazione che nell'aria giusta e corretta possono ricevere le sementi dei basti, e come, relativamente alla fermentazione, s'ignori sempre il calcolo.

Sono periti, perchè danno la fermentazione e le conseguenze, anche i metodi di far nascere le sementi

- a) nei cassetti sottoposti ai fucili;
- b) nelle così dette stufe portatili inscriventi a riscaldare le biancherie;
- c) nel letto con fusco.

Metodi tutti che ho veduti o usati produrre nelle varie ligature, alle quali lo stesso avea somministrato le sementi, e che sono comunemente ritenuti per più opportuni.

Vuol percuotere del contrario non solo per le ragioni false che trattando per non ripeterle, ma per la forza delle mie esperienze.

Da un cumulo di sementi derivate da una pura partita di fossoli, ne ho estratte quelle sole che ho poi trovate perfette coll'esperienza dell'aqua naturale di fuoco. Una quinta parte, oltanto cioè quattro, le ho destinate a far nascere coi metodi a b e dei quali è ar-

gionato, e col metodo del tempo ancora stazionario caldo a lasciare; le altre tre quarto parti, ossia anche dodici, le ho fatte sviluppare col mio sperimentato metodo che a suo luogo è descritto. Germinato tutto questo sementi, e trasportati i baci nelle loro cinque seppellazioni in tre solo fasce e coltivati individualmente coi migliori metodi, mi è risultato: calico in più e minor grado nei sodi grafici tenuti sempre distinti dalla quattro altre; e perfetta immunità di calico ed il più consistente prodotto di bacioli dal cinquante grafici della dodici anni.

Mi potrebbe essere avvenuto che, tutti sempre questi metodi di far nascere le sementi, in qualche anno si riduca degli ottimi bacioli, senza però poter evitare una malattia di calico; e perciò trovo opportuno di chiarire che questa soddisfacente combinazione dev'essere sempre ancora per effetto di precocità della dolce temperatura atmosferica, la quale ha potuto indurre ad un pronto nascondimento dei baci e non così minor tempo a ridere che si distingue nelle burrascose primavera di quegli anni più memorabili del calico.

Abbiamo già veduto che questo anno le sementi arruane soffriva la fermentazione, tanto meno i baci riportavano la malattia del calico; abbiamo anche veduto che la fermentazione si rende più o meno grande come l'aria di un luogo chiuso sia resa più o meno soffocata; dunque sarebbe stato facile un ulteriore chiarimento alla proposta costruzione.

Gi'indizi poi che danno a conoscere se ed in qual grado siano minacciate dal calcino le sementi prossime allo sviluppo mediante gli esposti e conosciuti metodi, sono quegli stessi insegnati nella stessa terra; e perciò non ho qui che a consigliare i poveracci proprietari delle bigattiere a prendere sempre quelle esperienze delle vecchie, onde non trovarsi delusi per la ignoranza e per la infingardaggine degli inariditi.

Conosciute le cause principali per cui una semente perfetta si riduce a produrre i bachi calcinati, possiamo ora ad esaminare le altre cause che possono risultare in calcino i bachi bene sviluppati da una perfetta semente.

CAPITOLO VI.

PRIMA CAUSA DEL CALCINO.

*Della coltivazione dei bachi durante la prima
e seconda età in locali troppo vasti
quantunque riparati*

Qualche coltivatore mancante di una camera destinata per la coltivazione dei bachi nella prima e seconda età, non saprei se per svenevolezza, o per oziosità e riluttanza a far metodo, o se per non privarsi qualche giorno appena di una stanza a mensuolare, o per non voler tollerare il tenue e breve disturbo in una volta a quelle di una, recina i bacheruzzi appena nati o nel vasto granajo o nella vasta sala di un

piante di stangone, ed ivi li coltiva, sino alla loro maturità ed al raccolto dei fessoli.

Anche questo metodo è uno dei più gravi errori che possa commettere un coltivatore dei fessoli, il quale, come è da ritenersi, desidero e per l'interesse e per l'amor proprio di veder prosperare una coltivazione così interessante.

In fatti i questi locali sono poco riparati e sono riparati a perfezione.

Nel primo caso nessuno potrà contraddirci che i fessoli si troveranno esposti al variare della temperatura tanto di giorno che di notte, e per fenomeni celesti o per altre cause accidentali. Egl'è vero che si temerebbero preservarli dal caldo, semprechè per altre le sementi siano state perfette o bene incubate, e ciò relativamente alla circolazione dell'aria che si possa introdurre per la più o meno attiva riparazione: ma se giovano a preservarli dal caldo, rifiutano conseguenti ad altre malattie, particolarmente se la stagione, nelle prime età dei fessoli, si mantenesse incostante, fredda e piovosa.

Nel secondo caso, che cioè questi locali siano riparati a perfezione o forniti di stadi, si espongono certamente i fessoli alla insalubrità del caldo per vederli preservare nelle prime età dalle stravaganze di una incostante primavera, aggiungendo altre stadi se occorresse per elevare la temperatura ai prescritti gradi fisiologici.

Infilati è comune metodo, e l'ha riconosciuto tutto in questa biptiliera prevedendo che nelle stalle, di obbligo, dirò quasi, necessariamente parte è fissata ad ogni rinfrescare dell'atmosfera, e per mantenervi la temperatura al prescritto grado, di accendere con più forza le stufe, la maggior parte disposte in severa prossimità dei graticci anche con pericolo d'incendio, com'è avvenuto in alcune provincie.

In tal caso se le stalle non fossero ventilatrici, e questi locali non tennero i relativi sfuggiti, succederebbe la decomposizione dell'aria, come ho dimostrato trattando delle camere calde e stufe per lo sviluppo delle sementi. I sfuggiti disposti nei graticci dovrebbero dunque respirare un'aria mellica e massa delle dimensioni a spartire laterali del loro tronco, e trasportare un'aria ancor più mellica per effetto della quantità maggiore di gas acido, di acido carbonico che nell'interno sono al compairchèro.

Quell'aria calda e quella della naturale fermentazione dei letti ingrosserebbero la massa dell'aria circostante, che tendendosi però grado grado preta di principi nocivi, quindi più pesante in confronto dell'aria decomposta per le azioni del fuoco, resterebbe permanente sul graticci, perchè non trasportata da nuove ed elastiche correnti. Come i sfuggiti e qualunque altro uscita od animale non dovrebbero soffrire ed annuire, costretti ad una continua respirazione soffocata, grassa e puzzolente? Augurava una dell-

bia, e quasi sempre di calce, che colpisce nella prima età i più deboli, quindi i più forti non alla costruzione dei tessuti, ma allo stato di cristallo e di fustella, poi ancora sino alla deposizione della uova.

Le apparanti di bel colore, di vigorezza e di perfezione possono illudere uno sguardo superficiale e disteso, ma prelevati i bachi sin dalla prima muta che sembra sofferta una esclusione di aria utile, si scoprirà sempre nel loro letto uno strato soffice, ed essi cominciano internamente si traversano acuminati i proangi dell'intestino nella avvezio.

Sarebbe inutile che anche in questa circostanza esponessi le mie replicate esperienze, le quali mi risultano sempre come la vera premessa: ad economizzare soltanto, per la mia vista, che nella scorsa tenuta dei bachi ne ho trasportati meno appena e perfettamente sviluppati, e tolti da diverse ligastiere alle quali aveva somministrato le sementi e che praticavo l'antichissimo metodo di coltivazione, e coltivati da me stesso con assuefazione in tutte le età di calce da me ridotti espressamente per replicare una esperienza che riscontrarono a suo luogo, tutti prosperarono e senza alcun indizio di calce, formando banchi delle migliori qualità, quando invece i loro contrasti nelle ligastiere, donde furono tolti, perirono quasi tutti di calce.

CAPITOLO VII

CORTA CARA DEL CALORE

Della mancanza di spostati dell'aria magica, e della mancanza di una continua circolazione dell'aria pura calorea nei locali destinati a tutto il terzo periodo della vita dei bachi.

Nel corso delle mie studiose visite non mi è riuscito di vedere una sola bigattiera ogni anno colpita dal terribile flagello del calore, la quale avesse una camera calda conformata sulle norme dei criabei Dasidolo, Lomera e di altri basologi. In generale queste camere calde sono una peggior dell'altra, ed affatto contrarie allo sviluppo regolare e sano delle sementi, ed alla eccessiva coltivazione dei bachi sino al terzo periodo di loro vita, ove anche per questo le usano.

Preferiscono diversi, e no lungo vaghezza, di possedere una bigattiera alla Dasidolo, e di coltivarvi i filagelli sulle regole dei migliori coltivatori.

Quanti resterebbero smentiti e confusi, se ora rapidamente visitandosi nelle loro celebrate bigattiere, volesser rinvenire i difetti della precisa costruzione, e perfino la mancanza dei necessari spostati e dei locali addetti a tutto il terzo periodo della vita dei bachi; e trasportandosi in opportuna stagione volentieri rinvenire, lasciando ora da parte i tanti errori di coltivazione,

Il nessuno e il trascurato non degli sfogati che vi fossero, ed in questa proposito, come sarebbe a noi luogo, volerci confidare: lo stesso nell'attività delle vostre legazioni, tanto e all'insaputa degli inservienti, ha compenso dei preziosi da carta e delle piogge tra le fessure dei chiusi sfogati e delle chiuse finestre, così che al primo leggero soffio d'aria dovessero allontanarsi; ma il mio lontano ricomparsi ha trovato questi uguali come precisamente li aveva disposti, e taluni da croci appoggi alle inferriate dei raguselli, infallibili indizi che gli sfogati e le finestre non erano state aperte dalla prima sino alla quarta età. Non vorrei poi farli arrossire interrogandoli se pretendano che i bacchi da seta, in contrarie alle leggi di natura sul varii regni del viventi, possano godere e prosperare senza una vitale; e perciò discretamente mi limito a ricordarli che i bacchi da seta originarono ove sono sempre lasciati a cielo scoperto. Ma se era scritto che gli uomini per la loro industria e per la vostra comune utilità vi trasportassero in queste regioni, almeno natura vi aveva concesso un istinto intellettuale, un istinto accordante per vivere quando la ignoranza dei vostri coltivatori, credendo assicurarvi, vi condanna a perire soffiti e calcolati, e a tutti altri supplizi! Oh quanto bene sarebbe stato per essi e per voi!

Sebbene in questi locali addetti a tutto il loro periodo della vita dei bacchi non si secondassero le stagioni, ma si tenessero gelosamente chiusi i spiragli, le imposte

e le finestre, pure l'aria interna dall'alito degli occupanti e da quella deiocchi stessi e dalla esalazione dei letti diventerebbe a poco a poco soffocante ed insalubre, ed a seconda del grado d'aerone che iocchi fossero costretti di respirare, si affievolirebbero dal calore nella seconda età.

Che se poi quest'aria riscaldata venisse rinfrescata dal calore delle stufe, la sua decomposizione si renderebbe ancor più nociva, ed il calore si svilupperebbe formidabile sin dalla prima età, come si potrebbe rilevare nei letti delle prime nati.

Fel grave senso che mi ha recato la mia intesa designazione di un locale ad uso di biglioteca in Firenze, comune del distretto di Sesto nella provincia fiorentina, al cui proprietario eroo amministratore le somme, che mi autoriva di averle fatte sviluppare perfettamente, mi è forza di farne la descrizione.

Questo locale che serve per tutta la famiglia del famiglia è di forma di un lungo rettangolo in pian terreno, con due finestre a mezzogiorno verso il giardino chiuso a viale, con una porta difesa a muro per l'ingresso in prossimità al lato stesso al muro di levante, e con una stufa fra le due finestre senza ventilatori e senza altoparlanti, e precisamente come si trova tracciato alla tavola prima, figura prima della presente opera. Al termine di questa stanza nei punti *x* e *y* stanno le scale, ordinarie palchi o cucine, poi gradini deiocchi dalla prima alla terza età.

Scostati da questa discesa e da quella figura prima, è da conoscerci che in questa locale, chiusa le finestre e la porta, non potrebbe dimorarvi stabile aria, ed altresì che aperte e le une e l'altra, la corrente si avrebbe a dirigersi da un vano all'altro, e che perciò l'aria corrente fra un paio e l'altro non si coagerebbe che a mala pena in lungo tempo, e mai così allungata da dissipare o sciogliere quella densa e malfida, ingenerata sopra i gradini per le inalazioni dei buchi e dei letti, come a suo luogo provatamente vedremo.

In fatti ho levati i buchi di questa bigattiera in uno stato deplorabile, perchè una quantità derivata da dodici oncie di sementi, appena appena nella prima metà copriva un'area di cinque metri quadrati, ed i letti erano per metà foglie di gelso appassite con uno strato malfido, e per l'altra metà buchi perfettamente calcolati. Senza dubbio la causa del cattivo dello stato nella mancanza d'aria sempre malfida e calcolante.

La sanno i coltivatori dei buchi nei distretti di Valdagna e di Schio, che si distinguono nell'offrire i migliori buchi della provincia venetina, lo sanno che il soffice appaia fatalissime conseguenze, perchè levano gli acri della porta che danno accesso alle loro piccole bigattiere, e vi sostituiscono una tela mobile e di chiara tessitura, onde mai non venga che per levate vi resti imprigionata l'aria.

Il calceino presso loro è pochissimo noto, e ne hanno

qualche resistenza in trasalendo perfino e nelle annate fredde e piovose per indurci a qualche riparazione o per non conoscere il vero metodo d'innalzare le materassi. Ma se la successiva stagione è propizia alla coltivazione dei filagelli, e le sementi impaigano tutto tempo nello sviluppo, scomparire affatto quei lievi ostacoli, e senza cambiamento o perturbazione dei grani e senza cambiamento dei locali.

Infatti vediamo quasi generalmente proprietari di bigattiere disporre ai dipendenti solo i nuclei dei buchi stessi che hanno sviluppato con ogni regolarità secondo il proprio canale, e all'epoca del raccolto vediamo quei poveri ed umili casolari, diversi coperti di paglia, pieni di buchi perfetti, illusi affatto dal calcolo, ed al contrario le magnifiche bigattiere rimaste povere e diserte.

Eppure i buchi dei casolari erano costruiti e non soltanto con quelli delle bigattiere; non è qui dunque da pensarsi ad una sviluppo irregolare, perchè i primi arricchirono incontrando le medesime vicende dei secondi.

La ragione di questa differenza torna assai evidente quando anche quei casolari avessero tutte le precauzioni per escludere l'aria esterna nelle prime età dei buchi; perchè, malgrado ogni studiata ripartizione, resterebbero sempre delle fessure nelle pareti, nelle finestre e nei superiori impalcati, il che non avviene nelle dignitose bigattiere; e perciò le rimaste fessure fanno a men'aria, che soprattutto hanno tenuta lungo

di sfogato, che impediremo la decomposizione dell'aria e la manterremo assai sempre pura e benefica, e tanto più se avremo sorvegliata la fiamma del focolare sempre tenue e costantemente costante a rinfrescare l'aria fresca "insospita dall'esterno".

Tutte queste circostanze di fatto vorrebbero dovuta richiamare con più forza all'evidenza la necessità del sfogato in qualsiasi tipografia, e segnatamente in quelle a stilo per le ragioni che qui tornerebbero replicate; e quando sia che vengano introdotti e regolarmente esercitati nei luoghi e nelle norme che ho sperimentate le più opportune, e che saranno a luogo nella seconda parte, cesserà questa pericolosa malattia del calico: e come saranno appena ed obliati gli insegnamenti, avranno allora permanentemente cessate e confusi gli ostinati predicatori e sostenitori delle opinioni di montagna; non vedremo più tanti soffocati e tante pueri ed inutili pressioni, e diremo in fine dei piedi in quelle tecniche ch'io ho vedute usare pel sollazzo di nulla con detrimento anche degli inservienti, come se i tipografi fossero bruchi da distruggere in un bel giardino, o larve da doversi allontanare da un vecchio e prezioso archivio di un laborioso ed erudito notaio.

CAPITOLO VIII

SISTEMA LOMBA DEL GIARDINO

*Dell'assurda disposizione dei vasi di finestra
e di parte dei locali destinati alla coltivazione dei baci
in tutte le loro età*

S'ingannano e grossamente s'ingannano i coltivatori dei baci da una ogni sorta d'illusione delle conseguenze del malinteso, malgrado queste tristi, pretendono che le loro bigottiere siano conformate nel modo i più corrispondenti alle varie scuole di botanica. No ha vedute di questa, perchè appunto no le dimostrano; e riconosciuto da prima il plausibile metodo impiegato nello sviluppo delle sementi, quindi della successiva coltivazione, se non avessi scoperte con più riflesso le irregolarità dei locali, mi sarebbe ancora originata una per causa del solito il prodotto dei bacioli risultare appena la metà di quello che si avrebbe dovuto aspettare dalle sementi fatte nascere, dalla foglia conservata e dalle spese incontrate.

Che una bigottiera sia bene stabilita di modo ed inclinazione, che gli impianti siano esattamente contenuti, che i vasi delle finestre e delle porte siano perfettamente riparati, che le stufe siano bene costruite, ben collocate e ventilate, che finalmente vi siano gli opportuni sgrazzi è molto; ma non è quanto è neces-

ria pel buon andamento della coltivazione e pel preservamento del coltino.

Bisogna con intelligente saggio determinare il numero dei vani delle finestre e delle porte, e farne una ragionata distribuzione nell'interno del locale, non riflettere al destinato collocamento dei prefoci, senza badare che siano reciprocanti piuttosto l'uno che l'altro punto cardinale, ed non servirebbe che ad accorciare o meno il periodo di vita dei bachi, quindi a risparmiare o meno il querendibile.

Più volte ho fatto scorgere, che la malattia del coltino origina nei bachi da serie, tanto nello stato di accenti, quanto in quello di bruci, per difetto di circolazione dell'aria pura nei locali in che vengono coltivati.

Costengo che giudiziosi e riflessivi coltivatori ne fossero ben prima d'ora persuasi, e che essi per questo avessero disposto nelle loro bigittiere un conveniente numero di finestre e di sbocchi; ma sono e quelli che furono travagliati dal coltino, ch'abbiano saputo disporre ad usaro di questi vani. Anzi sostengo che non conoscano le direzioni dell'aria, e che ritengono che si possa cambiare interamente mediante uno o più fori, e quali siano, aperti alla comunicazione colla esterna.

Questa indifferenza di aperture è quella che li tradisce, o li tradisce la cattiva disposizione dei vani, circostanze derivanti sempre dalla ignoranza delle tendenze dell'aria: ed è perciò che trovo qui necessarie

di rinvenirli al locale della stessa tavola posta, figura prima, e d'intenderli e seguirli alla duplice spiegazione, dei vasi cioè e delle anodi che per loro vi esercita l'aria; e quindi

Ritenuto che i due punti *a* e *b* sono i vasi di finestra respingendosi il lato di mezzogiorno, sempre il migliore, come a suo luogo vedremo; che *c* è il vaso di porta, e *d* la stessa, ora supposta ventilatrice e regolarmente costruita; ritenuto finalmente che i due punti *x* e *y* sono le continue dei gradici corrispondenti i diagonali...

Ora suppongo che l'aria di questo locale così costruito si sia affatto rarefatta in causa del calore promosso dalla stufa *g*, ed anzi che sia divenuta malifica, ma non al grado di generare nel laccio la malattia del colera. Per migliorare quest'aria suppongo di aprire contemporaneamente il vaso di porta *c* ed i vasi delle finestre *a* e *b*, ed asservirne le calori dell'aria esterna.

Pel disquilibrio in calorico dell'aria interna colla esterna avviene che questa pel suo moto naturale di traslazione entra nel locale in due correnti pel vasi *a* e *b*, e corre a ricongiungersi al punto *f* per fermare una sala corrente verso la parte *e*, quindi al precedente salotto, se contenesse anch'esso un'aria rarefatta o stoffata; che se invece contenesse un'aria più fredda in confronto della esterna, allora l'azione sarebbe in senso contrario, entrerebbe cioè dal salotto nel proposto locale mediante la porta *e*, e si ripartirebbe in due correnti al punto *f* per uscire dalle due finestre *a* e *b*.

Consideriamo adesso gli effetti dell'aria nuova nel locale introdotta per due sensi opposti.

Tanto le due correnti che la corrente sola possono valere a purificare in pochi minuti secondi, non già l'aria tutta interna, ma la incontrata; e poi gradi dilatativi quella prossima circola sopra parte della superficie del locale segnata *A*, e sopra quella al di qua della penteggiata *e g*.

Si abbia per certo che al primo entrare dell'aria esterna in questo locale la temperatura interna si abbassa in proporzione alla intensità del freddo ed al volume dell'aria erogato dalle finestre e dalla porta, come si riscontrerebbe immediatamente col termometro alla mano. Abbassandosi l'interna temperatura, succede per conseguenza un raffreddamento nell'aria contenuta nella residua porzione del locale stessa segnata *B*, onde al di là della penteggiata *e g*, ove si trovano i graticci dei banchi. A questo raffreddamento l'aria, primariamente dilata la causa del calore emanato dalla stufa, impoverisce il suo volume; le molecole aeree condensate, escluso quelle il di cui peso specifico è maggiore delle altre componenti l'aria, discendono in linea perpendicolare dall'alto al basso, quindi sopra i graticci e sul pavimento; lasciandovi superiormente verso l'impulso un vuoto aereo, il quale fatto, in caso del naturale equilibrio, viene dall'aria nuova occupato. In via di parentesi intanto si rilega ch'è per quest'ultima circostanza, onde si veggia tutto dur-

soggetto del calcolo il superiore gradino, e certamente per l'aria più pura che vi respirava quei flagelli.

Per tutto ciò si deduce che nella spada scroo elevato sopra l'area *B* non vi sarà mai un tale cambiamento di aria per lo spazio di tempo che esso aprirà le finestre; ma bensì tale cambiamento verrà effettuato in maggiore o minore quantità in relazione alla prossimità delle correnti richiamate dai vasi aperti della porta e delle finestre.

È troppo interessante il conoscere quali dimensioni siano tenute dall'aria introdotta in un locale ad uso di sigillera, per non doversi alcuna cosa risparmiare che valga ad illuminare e convincere; dunque vediamo anche il fatto materiale.

Che nella spada *B*, sempre del locale proposto alla figura prima della tavola prima, l'aria non venga continuamente cambiata, egli è un fatto che risulta dalla prova della grandole di carta affissa a diverse alture sugli stadi verticali delle soffitte, nonché dei pennelli di carta appesi con filo in vari punti lungo le spade dei gradini tanto superiori che inferiori; in quantochè questi sguadi, a seconda che gl'observano, danno alcune indizio della maggiore o minore prossimità alle correnti d'aria nuove, e la loro inaccessibilità della nessuna esistenza delle molecole nel punti in cui si trovano.

Un'altra esperienza potrebbe documentare del tutto stesso, stendendo cioè sopra due tavole sull'area di

sono messi quadrato una parete sopra libera di alcuni piedi ed altri, e collocando nel pavimento l'una di queste tavole collegata alle correnti d'aria, l'altra in prossimità alla parete opposta alle finestre; e dopo tre ore, ripensati separatamente gli stessi spazi, si avrà una risultanza di peso maggiore in questi ultimi, in caso di un maggiore essentimento di fluidi pingui.

Che se la stessa locale, quantunque di forma di un lungo rettangolo, avesse invece il vano di porta precisamente nel mezzo della parete opposta a quella delle finestre, e come surriscald nella figura seconda, tavola prima, cambierebbero le circostanze, ed anzi sarebbe uno dei più opportuni per preservamento del calcare in riguardo alla circolazione dell'aria.

La ragione di questa differenza risale a primo sguardo sulla stessa figura, scorgendosi che le correnti d'aria senza introdotte dai vasi delle finestre e b' effluendo verso la porta e a risovvota, percorrerebbero tutta la lunghezza del locale, per cui l'aria medesima sarebbe in pochissimi istanti purificata, e sarebbero dissipate tutte le malfiche influenze che si hanno risuscitate profondamente. Formandosi in queste locali le proposte esperienze delle girandole e dei bruci di carta, mosse degli alcuni, si osserverebbe la circolazione d'aria ad ogni vano.

La figura terza, tavola prima, è la pianta di un locale assai propizio, nel quale i buchi che servono all'appoggio a perfusione non dovranno mai essere colpiti

del cubito, non potendosi reggere l'istigui mollici per la circolazione di quella che s'introdurrebbe pel vano delle finestre a b e d, disposti due al lato di levante, e due a quella di ponente, e come ricorderemo a suo luogo della seconda parte.

Torna poi opportuna avvertire che nel caso d'infreddatura dell'aria esterna per sopravvenire del tempo, è necessario assolutamente di aprire due sole finestre per volta, cioè la finestra a colla finestra c, quindi, dopo convenienti tempo, chiuder queste, aprire le due altre diagonalmente opposte b e d. Questa pratica, affinché le correnti d'aria siano più lunghe, e valgono a trasportare seco loro dall'interno del locale maggior quantità di molecole aere decomposte e malfatte.

I locali dunque che abbiano la porta in prossimità alle finestre situate in una sola parete, come l'indiviso alla figura prima della tavola prima e come quello della figura quarta della stessa tavola, sarebbero sempre perniciosi alla colossazione dei latti nelle prime età, se non fossero circondati da due abozzi, l'uno alla soffitta, l'altro verso il pavimento, come a suo luogo vedremo. Questi per altro si potrebbero usare pel latti della quinta età, semprechè giorno e notte vi fossero tenute aperte finestre e porte pel continuo libero passaggio dell'aria, e semprechè ogni due giorni fossero cambiati i letti per evitare la loro fermentazione, i cui effetti infaliscono tutta alla nascita del cubito. Come questi insuperabili locali si possono rendere utili

anche per la coltivazione delle prime cili dei bachi, mediante sloopati opportunamente disposti, è da vedersi nel relativo tratta della seconda parte.

CAPITOLO IX

OTTENEA CURIA DEL CALCOZO

*Stella mal intesa costruzione e disposizione dei graticci
per la prima e seconda cili dei bachi da seta*

La derivazione del calcolo in causa della cattiva costruzione e della mal intesa disposizione dei graticci per i bachi della prima e della seconda cili, è l'ultima scoperta risultata dalle mie svariate esperienze, del mio indefesso studio sulla natura dei bachi in tutti i loro periodi di vita, e delle mie scrupolose indagini sopra quanto possa loro tornare utile o pregiudicevole.

Questa scoperta la debbo particolarmente al mio divisamento dell'acqua serena di disporre senza viale d'interruzione oltre a cinquecento corde di setole da me fabbricate e sperimentate perfette, allo scopo di avere opportunità ed accessi a tanto ingegnere ogni anno afflitto dal calcolo, per vedere ed esaminare i vari metodi di coltivazione e di servizio, le varie costruzioni e costituzioni di queste fabbriche, gli usi della stanza e delle stalle, degli sloopati e delle finestre, e finalmente le qualità degli utensili e dei graticci, e dedurre dal confronto delle varie risultanze, se e quali

altre cause vi fossero ingeneranti il calcina, oltre a quella che avea rilevata; e se lo rilevato coincidesse perfettamente colle varie risultanze.

Veniva in un di quei punti in cui il calcinaio, dopo di avere tutto esaurito inutilmente, comincia perdersi in un pelago d'immaginazioni e d'idee per terminare in una impudenza, e quindi in un fatale abbandono. Infatti perfetto sviluppo delle sementi perfette, o bella nascita dei buchi; perfetto locale, perfetta staga e ventiliatori, stagai bene disposti ed opportunamente usati. Eppure calcina! e calcina considerabile e calcinaio di peggio! Quando per uno di quelle combinazioni alle quali si devono le maggior parte delle interessanti scoperte, mi venne il pensiero, e subito una ragione fisica sulla forma dei graticci diversa da quella da telajo e da tela, forse accidentalmente, nata. E da pensarsi con questa premura ed anzi quindi ad insuperabili esperienze, le quali tutte mi tornarono perfettamente coincidenti colla già affermata idea.

Donque i graticci così costrutti e così disposti causano inevitabilmente il calcina.

Poqli opportuni costrutti è necessario istante dimostrare i graticci esistenti ed usati in tutte le fornaci dipinte.

Sono costrutti da una serie di cancelli, legati in più distanze l'un dietro l'altro, ed appoggiati sopra ciascun a un assello di abete che sono inchiodate in quattro asselle per di abete dell'altezza di centimetri quat-

lateralì all'incirca, disposte verticalmente quasi sponde del graticcio, e formando un lungo rettangolo quasi sempre della lunghezza di metri quattro e della larghezza dai metri uno ai metri uno e centimetri trenta, come rilevasi nella figura quinta della tavola prima.

Questi graticci, detti anche pensoni, sono i prescritti da tutti i barologi e da tutti i coltivatori.

Quelle sponde sono costruite, senza dubbio, per impedire che i piccoli bachi nel diffondersi sui graticci non abbiano a cadere con pregiudizio nel pavimento; ma quelle sponde quand'anche potessero rilevarsi, quand'anche i bachi ne fossero discosti oltre centimetri venti, sono fatali nelle loro prime età, in cui rimangono permanenti dal sei agli otto giorni, cioè di età in età, com'è praticato sulle norme di Dandolo e di tutti altri scrittori e coltivatori.

Quelle sponde non devono essere usate che dopo la quarta età dei bachi, perchè allora vengono rimossi ogni qual tratto pel cambio o prelevamento dei letti e delle immondizie.

E siccome non azzardo, nè ausolerò mai di asserire cosa alcuna che non abbia sperimentata e provata, così con solennità devo qui alla dimostrazione seguente.

Supposta primieramente che le setecchi da coltivarli siano state di perfetta qualità, e che con tutta diligenza siano state sviluppate; che il locale destinato alla coltivazione dei bachi di prima e seconda età sia quello delineato alla figura sesta, tavola prima, così quello

proprio superiore alla figura seconda, che, avendo le due finestre a mezzogiorno ed una porta al muro di tramontana, ho ritenuto il più opportuno; che i punti *a*, *y*, *z* siano gli orizii dei graticci sui tetti; che finalmente questi graticci abbiano le sponde, *a*, come vulgaramente, le calotte dell'altare di ornamenti quadrati.

Suppono che in questo locale, la casa della bassa interna temperata, sieno state chiuse le porte e finestre: che sia accesa la stufa conforme secondo i migliori progetti e benissimo regolata.

Ripetendo ora quanto ho dimostrato in altre differenze circostanti, l'aria rinchiusa in questo locale, per causa del calore promosso dalla stufa, aumenta la massa; ma per la parte che viene assorbita dal combustibile diventa meno densa e si decompone ad una maggiore temperatura. I tetti da sola per questo calore si scaldano in movimento e cacciano via la foglia. La loro respirazione, ufficiu indispensabile alla vita di tutti i viventi, si rende più frequente: per l'inspirazione assorbono l'ossigeno contenuto nell'aria che li circonda, e per l'expiratione trascinano il gas acido carbonico. Questo principio insalubre si unisce alla calazione dei tetti, e perciò ingrossa, ed essendo il suo peso specifico una metà più pesante dell'aria naturale atmosferica, si stacca sui graticci. Accuminandosi poi il volume per effetto del calore, le sue molecole più leggere tendono ad elevarsi; ma vane dal loro maggior peso in

contorno di quello della soprastante aria rarefatta, esprime qual volo aerea medesimo la superficie dei piccoli buchi. Per questo stato nasce la conseguenza:

In relazione alla loro piccolezza non potranno più ispirare l'ossigeno per quanto cerchiamo di elevare la testa, e sarebbero miseramente esposti a quelle conseguenze che ogni lettore da qui innanzi può argomentare.

Supposto ancora ch'esista benissimo quest'aria fissa sopra questi bucheruozzi, ma che non l'abbiamo ispirata; supposto che si schiudano la finestra *b* e la porta *c*, avremmo certamente la corrente d'aria tracciata da *a* in *b* nella figura settima, tenuta prima, che rappresenti il taglio verticale della stanza lungo la linea *b* *c*, ossia nell'asse delle correnti d'aria, nella quale sezione si rilevano in ispezzato i gradini spandoli, o come vogliasi, confusellati, dei quali la let. *m*

In tal caso, pel disquilibrio di temperatura tra l'aria interna della stanza e l'esterna, succederebbe la corrente aerea fissata verso la porta *c*. Supposto che questa nuova corrente non avesse a soffrire verun aumento di volume in causa del calore esistente nell'interno, il solido aereo di questa corrente sarebbe rappresentato dalla superficie del vano della finestra e dalla distanza del centro della finestra al centro del vano di porta; quale sarebbe rappresentata dalle lettere *b-b'* *cd'* e dalla lunghezza del vano di finestra. Ma passando questa corrente nell'ipotesi della stanza alquanto ri-

scaldato, soffirebbe l'aria nuova un'altra volta; il volume della corrente sarebbe aumentato in ragione di 0,00379 per ogni grado Fahrenheit, e secondarrebbe una contrazione ed un raffreddamento a tutte le molecole aerea persistenti nella stanza e situate in prossimità alla corrente stessa. Aumentata adunque di volume la corrente nuova comparirebbe, nel suo finire della porta, tutta l'altezza e larghezza del vano, e l'aria rimasta nella stanza sarebbe allora rappresentata dal solido aereo avuto per base la sezione delle due aree del vano di porta e della finestra, e per altezza la distanza del centro del vano di finestra a quello della porta, così sarebbe rappresentato dalla sezione $bd' e'' e'$ della sezione della larghezza del due contigui vani.

Ciò posto in causa del ricevuto raffreddamento prodotto dall'aria nuova si coaglerebbero le molecole aeree sovrapposte alla linea $d' e''$; ed aumentando il loro peso specifico, colle diminuzioni del loro volume plumberebbero al basso sino a tanto che non trovassero inciampi e sarebbero trasportate insieme colla nuova corrente, e l'aria della stanza per tutta quello spazio che non sarebbe occupato dai gradici verrebbe dal tutto rinnovata; e rinnovata perfettamente, ed oltre al vano b si aprire anche il riparo della finestra seguita a nella figura sotto, tavola prima.

Non così sarebbe dell'aria fissa e gas acido carbonico giacente sopra la superficie del bucherzsch, che

sibiamo già osservata; perciò queste al raffreddamento dell'aria nella stanza si condenserebbe, e tutte le molecole che si trovassero a guisa di vele aeriforme, disposte ad una piccola distanza sopra la superficie dei tetti, piovrebbero dall'alto al basso parte sui tetti e parte sui letti, negl'interstizii, cioè tra un letto e l'altro, e resterebbero tali molecole d'aria fissa così permanenti fino al cambio dei letti.

Se tutti supposte anche che agissero con forza le correnti aeree, e che queste fossero composte di sottilissimi strati disposti tutti parallelamente all'asse della corrente, è certo che in parte questi strati traverserebbero nel loro corso vari ostacoli che li ritarderebbero, cioè le sponde dei graticci frontali alle correnti segnate p della figura settima, altri andrebbero diretti sulla superficie dei graticci, e vari strati infine incontrerebbero il di dentro delle sponde segnate p' ; e perciò né i primi strati aerei né gli ultimi potrebbero far l'ufficio di espellere e trasportare le molecole confluenti l'aria fissa o gas acido carbonico che fissano sulla superficie dei letti; li secondi strati poi parrebbero tutti quegli spazi di superficie coperti dai tetti, poiché in questa caso la moltiplicata aria fissa verrebbe espulsa, con forza dell'impeto di queste correnti e sarebbe convolta ad obbedire all'impulso della forza motrice.

Da questa dimostrazione risulta con evidenza:

a) Che tutti li graticci sovrapposti alla linea $b' c''$, non avendo ostacolo il benedico infuso delle nauci e

pure aeranti aere, conserverebbero sì tutta quell'aria condensata e nebulosa.

b) Che li graticci compresi tra le linee b' e c'' , b e c' sarebbero espurgati in parte e non nella loro totalità, ossia sarebbero espurgati in quella sola parte della rapida fucina aerea, e dove l'aria fusa non fosse ritenuta dagli ostacoli delle sponde per essere da quella corrente trasportata.

c) Che se l'aria fosse cambiata mediante due fenestre diametralmente opposte, situate alla stessa altezza della lignatura ed aventi le stesse dimensioni; e che i graticci fossero posti nella loro lunghezza nel senso normale delle correnti, il tratto di superficie dei graticci espurgati sarebbe ancor minore. Anzi, faccendole partendo, se la corrente d'aria nuova fosse dotata dello stesso calore dell'aria infera, nessun punto della superficie de' graticci sarebbe espurgata; in quanto che essendo le fenestre sul medesimo piano e li graticci disposti orizzontalmente, li strati aerei, che verrebbero retrocessi dalle sponde di quelli, finirebbero sempre da una fenestra opposta all'altra in tanti piani paralleli avuti per lunghezza quella stessa delle fenestre, per altezza quella interposta tra la sommità della sponda del graticcio inferiore e la base inferiore di quello sovrapposto, e per larghezza quella della corrente.

d) Che quanto più alta fossero le sponde dei graticci, oppure quanto più spessi fossero i graticci sopra

uno stesso piano e sciolto, tanto meno l'aria scorre-
rebbe libera e purgherebbe il bachi dall'aria fissa, so-
pra ed intorno agli stessi esistenti.

Ma queste correnti d'aria si vorrà agitare con forza
sarebbero di pregiudizio ai bachi, specialmente nel mo-
mento del loro naspiamento; e se, come si pratica, vo-
lissimo chiud i ripari delle finestre e delle porte, l'aria
fissa o già calda carbonata si renderebbe maggiore, e
soltanto vi fosse nella stanza qualche sfogo che dal-
l'esterno ed interpolamento facesse giungere l'aria,
pure non sarebbe sufficiente per espellerla dai bachi,
perchè ripercossa dalle sponde dei grati.

Non pertanto nel potrebbe essere rimediato ciò, tutti
questi grati spondati, i bachi furono sempre immuni
dal calore.

Io tal ora esaminiamo se i bachi nelle pigre età
abbiano occupata tutta la superficie dei grati comuni
lungi metri quattro e larghi metri uno e venti centi-
metri circa; se i bachi erano diti o nati; se erano dis-
posti lungo i grati a strisce, come costumasi presso
molti laici coltivatori; se i grati erano interposti a
due vani di finestra, come alle lettere *x* e *y* della fi-
gura terza, tavola prima, oppure frangevano a due vani
di porta; e se in fine durante la prima e seconda muta
sia stata introdotta nella stanza aria nuova e dalle
porte, oppure dalle finestre diametralmente opposte.

Se conosciuta taluna di queste circostanze, accennando
che i bachi sono stati illati dal calore, perchè tutte

tendenti a dissimulare la quantità del gas acido carbonico sviluppante dai letti e dalla espirazione dei bedi.

Chi volesse convincersi delle conseguenze dei graticci spondati pel bedi della prima e seconda età non avrebbe che a ripetere la seguente materiale esperienza che eseguita più volte mi è risultata costantemente.

Sviluppati i bederossoli regolarmente da periclitosi senenti, ne sia riposta in una cassette, in cui sponde siano sita dai quattordici ai venti continui, una quantità bastante a coprirle il fondo, e tutte collocate gli altri sopra graticci senza sponde nella distanza di due o tre opposti da sinistra e di porta, in uno dei quali graticci sia pure tenuta la cassette. Coltisi questi bedi tutti col prescritti metodi anche di ventilazione e di calore artificiale, si avrà il risultato nella prima metà che tutti i bedi collocati sui graticci saranno affetti essend da qualsiasi indizio di calore, quantunque sovrapposti a carte che arrivano negli anni precedenti ai bedi collocati; quando invece quelli della cassette saranno colpiti da questa malattia, malgrado fossero sotto carte affatto nuove.

Ma la costruzione dei graticci senza le sponde laterali non sono sufficienti ancora, per garantire i bedi da sole nella prima e seconda età dalla malattia del calore in causa dell'aria calda e gas acido carbonico; abbisognando inoltre una giudiziosa e regolare distribuzione dei graticci.

A questo proposito ho come vorrei caricare d'in-

vetture caldi, che il primo certamente senza intelletto, senza principj e senza riflessa di si pensò di collocare una serie di gratici di latti lungo le pareti delle stanze! Lui solo vorrei colpire e senza domandar ragione a quei tanti che ne fanno seguito dicendomi il tristo consiglio, perchè se pur troppo questo abbiamo inteso le innovazioni si tendano ad una più soddisfacente simetria, ad un abbellimento della loggia, della loggia, oggetto d'ambizione del fustoso che non badano a dispendii, perchè venga a sorprendere la magnifica bellezza e la interna distribuzione delle cose, come dipendano da questa il bel'aria, di cui solo dovrebbero a tutta ragione gloriare e lodare.

In ogni modo si domandano e possono ora questo metodo di collocare i gratici lungo le pareti come il più assurdo, il più contrario alla salute dei latti, perchè dalle correnti aeree introdotte nella ventilazione non può essere evitata e irrimediabile quell'aria densa che si condensa intorno ai latti qual chiese avvertita, per le diverse cause che abbiamo dedotte dalle precedenti esperienze. E domandiamo il voler costruire una grossa partita di latti della prima e seconda età in una sola stanza, riempendo le soffitte o palchi di questi gratici, o nel disporne lungo le pareti dei muri, ove non esistano muri di porta o di finestre, forse all'oggetto di risparmiare il combustibile d'un solo camino o di una stufa di ridonda la partita in un'altra stanza.

Difficile in queste stanze così piccole ho sempre rilevato i maggiori danni del calcolo; e come, nei graticci più lontani dalle finestre e dalle porte e dove non può essere esercitata il gioco delle correnti d'aria, così più egualmente in quelli attaccati alle pareti e superiori alla linea orizzontale del soprano degli delle porte e delle finestre: appunto in questa malagevole disposizione, suggerita da chi non poteva pensare alla estrema necessità, che i graticci dovessero essere disposti quanto più si possa distanti dalle pareti e nella direzione longitudinalmente d'un corrente d'aria, e come meglio vedremo in appresso.

CAPITOLO X.

CARRE ARRETRATE CHE PRODUCONO DEI DANNI

LE MALATTIE DEL CALCIO.

Malgrado le diligenti disposizioni e diligenze per evitare le cause principali che producono nei bambini la malattia del calcio, se già sviluppate nelle loro varie derivazioni e comparsate nelle teorie fisiche e nelle esperienze pratiche, si potrebbero nullameno incontrare altre cause che, e per la loro minore importanza e per la loro derivazione dalle principali, denomino secondarie; ma che pure, se restassero ignote e quindi inosservate, potrebbero fradare gran parte del prodotto, se non render vano le più belle operazioni.

Queste sono le nostre secondarie deviazioni:

a) Dalle quantità che vengono usate per tenere riscalde le uova nella camera calda, nel tempo dello sviluppo;

b) Dall'uso dei recipienti con acqua nelle camere calde, durante lo sviluppo e la necessaria coltivazione dei bacchi in locali umidi e feraci di stile;

c) Dal tenere troppo a lungo i bacchi nei graticci nelle loro tre prime età;

d) Dal coltivare i bacchi, durante le due prime età, sotto le cuppe dei localini.

Così distinte passeremo ad osservarle e considerarle, affinché non si sfuggano nella coltivazione, e non si rendano vani i nostri disegni e i nostri impegni per antiparo l'infamele cucina, di cui in breve, se condurrono tutti, vogliamo perdere la triste memoria per non lasciare ai nostri nipoti un grave stigma della nostra lunga tolleranza, per non dire della nostra ignoranza, della nostra negligenza in una coltivazione di tanto interessante.

CAPITOLO XI

CALDA INCUBATRICE CHE IMITAVA IL CALORE
DEL NESTO DEL UOVO

*Delle cassette che vengono usate
per tenere raccolte le uova nella camera calda
nel tempo dello sviluppo*

Non sono contrario al metodo di sviluppare le uova
mentre dei bachi da seta nelle cassette; ma siccome
mi è avvenuto di osservare degli errori compromissivi,
così, onde non si ripetano, trovo necessaria di accen-
nare e di avvertire per dirarne l'utile insegnamento.

Uova moltissime disposte in una cassette di legno,
dell'area di un decimetro quadrato circa, non più an'oz-
cia di semenza, non è determinata da rimasti boccoli,
ma due o tre uole lla poi veduti degli altri conte-
nere alla prima quantità, ed anche più moderatamente,
ma tutte delle stesse di cistone, e perciò metterli in
parità di quelli che ne sembrano in maggiore peso,
perchè si ammassano agli avvilimenti prodotti
dalla glibosità che formasi nel debile cartone per le
azioni dell'acido e del fuoco.

Egli è vero che gli uni e gli altri succedono e giorno
e notte quanto è prescritto queste semenza; ma non
potendo le più sottoposte sentire gli influssi dell'aria,
per la sovrappia loro stessa, fermentano due o tre

giorni precedentemente al loro sviluppo, quantunque la camera calda fosse disposta e confermata nei migliori metodi. Che poi la fermentazione ingrossi il calcio, si è veduto nella seconda cassa principale.

Ma considerate l'istinto naturale della farfalla di deporre le loro uova non dietro l'altra larva nel paracollo quanto nei goli, e, se per mancanza di spazio dovendo sovrapporre, di sovrapporre così, onde le sottoposte non siano interamente coperte, per cui nel nascere un germe non impedisca all'altro; ed avendo per loconoscuto principio che in natura niente ha vi che non sia divinatorio disposto, mi è avvenuto il corrispondente giusto pensiero che natura sappia, provvidente e vigilante anche più per le generazioni così vaglie, onde quelle una gradina tolta dei benefici istintivi dell'aria necessaria per la loro conservazione e poi loro attecchimento.

Egli è perchè non vorrei che, in tanta opposizione a questo venerabile principio, si agglomerassero quasi quarantamila uova nella superficie di un decimetro quadrato; ma vorrei piuttosto che, e come deposte dalle farfalle, e se acquistate in recipienti, venissero distese sopra pannolini di lino o nessuna altra che di quella di ciascuna uova, e venissero deposte sopra una lavala della camera calda per lo sviluppo. Non vorrei nemmeno che si contornassero da spode, per non impedire quell'aria lambente la loro superficie, che abbiamo ancora voluta tanto necessaria al loro sviluppo,

e a dilagare il gas acido carbonico prodotto dagli aceti d'alcolici trasandati dai germi nel loro prodursi. Non sarebbe che si comparire di qualche forza che in m'inducendo di collocare basculare quell'ova nelle cassette con liponde che sono soltanto bastanti ad impedire la loro caduta e dispersione, perchè in tale stato non ascenderebbe più la fermentazione.

Ritorno però un concreto metodo nella seconda parte istruttiva.

CAPITOLO XII

CAPIS. MODERARE PRODOTTO IL CALORE

Infuuso dei recipienti con acqua nelle camere calde durante lo sviluppo e la successiva coltivazione dei bechi in bacchi umidi e forniti di stoffe

Vogliono alcuni scrittori e coltivatori accennare i recipienti d'acqua nelle camere calde per la incubazione e per la coltivazione dei bechi almeno delle due prime età, per moderare, pensare, all'infuuso sordenti dell'aria prodotta dall'elevata temperatura.

Si primo dire potrebbe; ma non è a maturato e fisico pensamento, che non per le evaporazioni dell'acqua s'innamiderrebbe e le potenze e i bechi dei bechi da accendere la fermentazione e da condurre, per le conseguenze umidificanti, vieppiù l'aria soffocata, tanto volte ripetuto, prodigio fondo del caldas.

In fatti sanno tutti che i principii componenti l'acqua sono l'idrogeno e l'ossigeno, e sanno tutti che l'acqua evapora sempre, e più in relazione al calore che sente. Ciò posto, evaporandosi quell'acqua, l'ossigeno è richiamato a sostenere la fiamma e non resta che l'idrogeno non utile alla respirazione, ma ammorbidente, quindi dannoso per uso procreante.

Il miglior metodo, perchè naturale, quindi più sano e benefico, onde migliorare l'aria quando sia secca, è quello di aprire a poco a poco li due sfogatoi della camera calda, l'uno mezza il pavimento, l'altro la soffitta, appuro adoperando i ventilatori che penso, cioè nella seconda parte, farò conoscere, applicabili tanto nelle stie che alle pareti della camera stessa per condurre l'aria esterna anche nello stato di perfetta calma.

CAPITOLO XIII.

CAPIA STROBILANDI QUI RECEPTA SUI LACI IN MACERATA
NEL CLAUSTRUM

*Dal lavoro troppo fitti nel giardino
della prima alla terza loro età*

«Va, Giuseppa, aprendo
Dell'orto spazio e del seme semina
Dagli uomini che che in mano, e d'acqua
E di sapere e d'ingegno da loro»
L'anno del Papo, Spas. III.

Questa rubrica scienziata non è studiata né con-
sentita dai coltivatori dei lachi, che vogliono volentieri,
confidando in essi ad una vita interamente oppo-
sta alla loro naturale costituzione; come se espone-
mente si potesse mai opporsi alle leggi di natura.

Vogliono, e quasi generalmente quelli bisognosi
del salice, tenere essi in un solo giardino nella prima
età quanti dovrebbero occupare quattro a norma del
buoni metodi; come volentieri che i lachi crescano so-
cavallini quando hanno spazio, e non invece che in
questo caso si tengono quasi strettamente distanti
l'uno dall'altro; e come, del regno stesso, i bruchi de-
gli uci per quanti siano, e nel sole, e sulle foglie che
divorano

Non è paragono, ma pure è del caso ed in qualche ragione fisica: che tanto rappresenterebbe di noi una massa pesante sopra a una mollescenza stretta attorno?

È peraltro in somma il metodo di tenere illi e ridondanti i luchi da sola nelle prima età, non farlo perchè si rendano irregolari nelle mate, restandone inutili digiuni di qualche parte, quanto perchè, non potendosi sprigionare l'aria molle dal sottoposti, sono costretti d'inspirarla sempre, e perciò si trovano irregolarissimo soggetti al calcino.

La verità dell'esposto mi è risultata più volte; e nell'anno scorso volendo ripetere l'esperimento sopra un gattone per una quantità di luchi anche minore di quasi un terzo di quella che comunemente praticasi nelle bipedieri ogni anno afflitta dal calcino, mi è risultato che questi luchi ne furono colpiti nella seconda età, quantunque derivanti dalle medesime sementi, insieme sviluppati e nel medesimo locale e sugli stessi metodi coltivati della partita maggiore sempre conservata libera.

Lo scarso prodotto però dei luchi esposti ebbe a compensare la taglia e le relative spese; e certamente perchè rimasero illi dal calcino quelli esposti all'ingiro del graticcio respiranti un'aria più pura.

CAPITOLO XIV

L'UNA RICORDATA INCERTEZZA DI CALCOLO

*Del metodo di tenere i banchi da rete
sotto le coppe del cammino nelle loro due prime età*

Fin la prima parte basterà per quella, che ave di colpo l'impressione di non essere rimasti in un modo, in un altro, o in più, se non segue l'abbondanza, se ne tentino quindi collaudatamente quanti vengono al pensiero: vaghi e irreflessivi, avvisato e alterando il sentito o il veduto, come per alle volte inciamperò in che si voleva, e non richiamarsi mai né per espositivi, né per ripetuti danneggiamenti, né per salutarî esempi e consigli, tutte ormai l'esercizio della fredda calcolatrice ragione.

Così avvenne certamente a chi il primo si è pensato, quindi agli altri che ne seguirono l'esempio, di appendere i piccoli graticci dei banchi nella prima e seconda età sotto le coppe del cammino, che se non fosse il danno cui ne risentono, si direbbe una dolcia comparsa di voler ammorire di calcino quei poveri flagelli. Chi non credesse essersi immaginato anche questa parte, appena-compatibile in Siberia se si fossero banchi da rete, sappia che l'ho veduto in qualche luogo, e sappia che nessuno nulla partecipasse di uso di questi coltivatori, che conclude essergli impossibile di fare un

basso raccolto di basculi, perchè i suoi basculi sono ormai intefatti del calceino

O questi basculi le fibre così intefattibili al freddo, che mancanti del termometro lo rendono del doppio; e ragionando pel contrario della propria mole a quell'istesso del basculonuale, ritengono moralmente impossibile che non lagrati ad ogni basculi scar'cozze con presso alla continua fiamma; o non vanno come guidand e prosperano i basculi da seta, e preferenza, nel dolce clima della nostra Italia, proprio a tutto le dovizie della natura; o mancanti d'ogni cognizione fisica, erodono circa basculati alla vita dei basculi quei vapori del combustibili, e necessitano quell'eccezionale calore ad accendere lo studio e l'edile basculata; e per vedere che presso i costadini prosperano i basculi ove accendono il povero basculati, argomentano più belle risultanze cogliendo i mezzi ed i metodi, senza riflettere che quei moderni noi, soltanto combinati con altre favorevoli circostanze, e rasi nel tenersi sotto alle cappe dei basculati, possono indurre al bell'esito, e come abbiamo osservato la proposta nel capitolo VIII

Ma si perdonino tutte queste lodevoli derivanti dal non saper trarre ragione di un metodo così stravagante ed assurdo, se sperimentato ingenua sempre il calceino, come dev'essere per le cose che sarebbero qui ormai troppo ripetute

CAPITOLO XV

DELLA NOSTRA VISTA DEL CALZIO NEI CONTAGIOSI

Intorno a questa malattia si hanno moltissime opinioni dei medici e dei naturalisti. Infatti alcuni credono che questa malora possa essere un fungo vegetante nel corpo dell'incetto, che crescendo gli produce la morte e la di lui trasformazione in questa medesima qualità di fungo: altri pretendono che possa essere un animale parassita quello che produce il calzino: avrei chi pretende che questa malattia si faccia palese soltanto nella quinta età del bue e non già nella prima; senza dubbio perchè non li visitaron prima, e se diversamente, non osservaron i calzini, o non ne faron avvertiti da quelli che possono aver interesse dell'ottimo stazzo: moltissimi poi pretendono che la distruzione della legittima per questa malattia sia proveniente o da petriscoli contagiosi che si sviluppano dai buoi calzinati, e dalla situazione dei buoi dominata nella primavera da un'aria malfica producendo il calzino.

Quelli che dicono ancora e questi e molti altri, io non ne ascrive a nessuna delle loro opinioni, e tanto meno perchè così varie, così distanti da ragioni naturali e fisiche, e perciò così inconcludenti e destitute di prove, e perchè ben altrimenti ho potuto rilevare e

scoprire sugli studi e sulle esperienze che si partono da lontana epoca.

Intatti giovinetto ancora nell'epoca dei miei studi filosofici, e nei quali ora più brucano della fisica, della matematica e della storia naturale, mi calai per sensibilità d'animo il più vivo desiderio di potermi collegare a cossutore la norma ai miei amici disasaggiati ogni anno del calico nelle loro bigattiere; e portò tacitamente ogni cosa della coltivazione dei bachi osservava ed analizzava per rilevare principalmente se questa malattia poteva essere contagiosa, come volevano e sostenevano tutti i coltivatori coi quali parlava, dicendosi appoggiati non solo alle loro osservazioni ed alle loro esperienze, ma ben anche alle autorità di rispetti baciologi.

Intanto passato a Padova per compiere gli studi della mia professione, non volendo né abbandonare il mio proposito né interrompere il filo della mia indagini, mi era fermato una piccola bigattiera anche di venti gattini, e dedicandomi tutto il mio tempo disponibile, ben presto vena potuto persuadermi che il calico non era contagioso, e lo vno conforto, vno dolere questo, procurandomi tutti gli autori sulla coltivazione dei bachi, vi ho trovato la questa opinione: il Tadorini, il Sarnaghi ed altri francesi, nonché il conte Dandolo ed il Descriptui.

Intatti questi celebri baciologi e coltivatori fanno descrivere il calico del tener troppo fiti i bachi nel gra-

fuori, dai venti straordinari di temperare, dalla mancanza di ventilazione, dalla corruzione dell'aria interna, dalle cattive condizioni dei letti e delle immondizie, da qualche vizio radicale della struttura formandosi nell'insubitanità, o proveniente da lesioni acute da una perdita di sangue in cui abbia dominato il sistema, circostanze che quasi tutte negli esperimenti producono questa fatale malattia. Ma ben più ho potuto rilevare e scoprire come tutti mi furono giustitia.

Come poi i delfini non si pagano mai nel momento che s'incontrano, così questa malattia non si sviluppa, se non a caso di essere, nel momento in cui i bechi respirano quel gas acido carbonico od aria fissa che li contamina nelle loro prime età: ma si sviluppa nei periodi successivi non senza o minore o maggiore, specialmente nelle mate e nel salire al bosco, a seconda delle forze o grado loro costituzione fisica; a seconda della disposizione dei gangli nelle camere calde; a seconda del loro collocamento nei gangli medetini; a seconda dei minori o maggiori pazienti per mancanza di ventilazione pura, e come concorsero finalmente le altre cause dannose che abbiamo veduto, sin da principio.

Chi per altro non si appaga di sperimentalisti e di ragioni per quanto fondate a principi incostanti, non può senza spingere per se stesso con fatti evidenti e materiali, e per gli impatti e desideri di non aver più dubbiezza, di poter esser insieme convinto e persuaso

che il caduto non è contagioso; non così a prima apparenza di fare i grandi esperimenti che più volte ha eseguiti sugli stessi risultati: e prescindendo da quello pur considerevole, altra volta veduto, di mettere a continuo contatto dei bachi bene coltivati con zombee calcinate; e prescindendo dall'altro di tenerli polarizzati in tutte le età col polveraccio dei caduti, e che nell'uno e nell'altro sempre ne risultino illusi, come fra gli altri ha sperimentato il Donapizani, si limiti al seguente:

Da un cumulo di zombee sperimentate perfette ne prenda due oncie, e con la metà calcinata mediante la fermentazione, nei modi che dopo averge tanto parlato non è più mestieri d'insegnare, qualche le sciolga separatamente ma prossime, che è a dire nello stesso locale e colla stessa metodo. Poco avanti il termine della prima età, preli della semente fermentata mille bachi di color nero ed altrettanti di color bianco dell'altra perfetta, ed assumendoli a coltivarli con regolare metodo ristrettamente in un sol graticolo si attenda, non già di separar bachi calcinati, e di assai bazzelli colle artificiali calcinate, come sarebbe del caso nel processo contagio; ma si attendi invece inamovibilmente nei mille bachi neri altrettanti calini, ed un portito risultato nei mille bianchi, e ricorra, come si vaglia eseguire la esperienza positiva sopra questa qualità.

Senza queste equazioni sarebbe in qualche modo compatibili quelli che si fossero limitati alle sole espe-

ricose di visitare le sementi, e di usare quei metodi nella coltivazione che fossero stati o suggeriti o pensati per i migliori; ma non saprei come si potessero giustificare quelli che si mantenevano in questa opinione del contagio, malgrado avessero pure inutilmente sperimentato il cambiamento dei locali e degli utensili, e nulla meno poi quelli che in aggiunta avevano osservato il contrario effetto nelle medesime sementi presso un altro coltivatore.

Ritengo che di questi ultimi un solo non si contentasse nella opinione che questa malattia è contagiosa; e per questo e perchè potrebbe in massima giovare ad un migliore convincimento, rammento il seguente caso, piuttosto che un altro, perchè mi riguarda da un fianco agevole a parlare.

Un ricco signore, per consumare la loggia di grano di un suo latifondo, che non poteva colare altrimenti, si era determinato di origare dalla piazza una bigattiera, e di spiarla di nuovi gattori e di nuovi utensili per metterla a suo tempo in esercizio.

Infatti nell'anno scorso vi dava principio, ed a coglienza delle mie offerte di sementi me ne consegnava cinquanta ucie, che otteneva Tullia un nuovo; ma pare il prodotto appena risultava ad un quinto, nel confronto di un'eguale colta di sementi del medesimo campo consegnate ad altro coltivatore, il quale, bastantemente istruito dai buoni metodi di coltivazione, aveva raccolto invece duecento ucie all'ingrosso di buoni perfetti

A questo fatto dovrebbe servirsi qualunque idea del contagio, perchè come poteva indursi in quel caso facile una larva calcinata che dovesse derivare al proprietario altrettanto di quattro quinti del prodotto? E d'altronde come avveniva che i quattro quinti calcinati non calcinavano nel contatto col loro contagio l'altro quinto dei bachi che formava buoni sofficiati?

Qualche autore argomenta che il calico sia contagioso per avere osservato che dal primo comparsa del calico la malattia si estende progressivamente negli altri, quant'anche venissero subito trasposti in altro locale nel nido, e fossero collocati sopra nuovi graticci. Non manca un autore, come il Tassinì alla pagina 187 della sua opera, che voglia persuadere essere bastante un solo morbo che avesse contaminato bachi affetti dal calico s'anche quattro anzi precedentemente, perchè infettassero quelli sani e perfetti che vi fossero calinati, e non si sa poi, perchè nel dire, se ne ammazzassero quindi tutti gli altri della lapidiera, ma lo si deve ritenere perchè racconta che negli anni precedenti ne restava illesa.

Ma questi, come per quanti si persuadono del contagio osservando calcinarsi i bachi sofficiati nei medesimi locali e nei medesimi graticci e quelli goffi quando cominciavano a tramutare, non hanno invece posto rifugio alle vere cause per le quali si è riprodotta la malattia, e quelle cioè delle stesse perniciose metode d'incubazione e di coltivazione, se, come è probabile, intendendo

di migliorare, non lo evocare quindi non più fatale con una più elevata temperatura e con una maggiore estensione dell'aria esterna; non hanno infine posto riflesso relativamente al caso del Vascotti, che nell'anno scorso, cambiata semenza e propiata la incubazione per breve tempo e per bassa calore artificiale occorsi in causa della combinatezza delle temperature atmosferiche, prosperarono i bachi in quei medesimi locali, in quei medesimi graticci che nell'anno precedente biancheggiavano di sterminazione calicina, e essere rispondente raccolta, schiaritura a quei coltivatori, i quali, malgrado essere bruciati i graticci, imbiancate le pareti e le impostature dei locali e avessero medicata la foglia con balsami del Vascotti ed usati i sollecanti suffumigi di zolfo, vidono i nuovi gusci e i bachi preparati con industria biancheggianti di calici come per focoli di neve.

Taluno, quanto è necessario al massimo miglioramento di questa coltivazione, volgano le righe e qui e precedentemente sviluppate e provate a persuadere e convincere ogni sotto e ragionevole coltivatore che la malattia del calico non è contagiosa; e se non pertanto restassero alcuni, scissura costui ed interdetti, ma pare costui partitanti della istantanea opinione contraria, vi gestino, e sia per essi delle loro menti, purché s'indagano a rimangiare le cause di questo loro pestoso contagio, affinché non si sviluppi, abbandonando quei riprovevoli metodi di coltivazione in che perniciere fin qui, malgrado tanti e lunghi disinganni.

CAPITOLO XVI

SE SI PUÒ ESSERE PER LIBERARE I BACI DA TUTTO IL CALORE

CHIARO DI BONA CORTE

Varii mezzi tentati furono proposti sino ad ora da diversi botanici e coltivatori che isolatamente si affaticarono per ritrovare ciò che valga a sanare e preservare i baci attaccati e minacciati dal calore: ma nessuna vi è per quel risultato, se più non hanno, come ritengo, i fratelli dell'officina Tuscolana dei farmaci inventati e promessi alla pagina 169 della sua opera.

Infatti come sarebbe stato possibile trovare il rimedio d'una malattia, della quale prima d'ora non si conoscevano abbastanza le derivazioni, e inoltre meno i principj dei quali è formata? A me stesso, che posso vantare di averla pressochè scoperta e le sue e gli altri, resta ancora affatto ignoto, malgrado tutti studi e tante esperienze, se e qual rimedio vi possa essere di certa efficacia, per cui fino ad ora troppo temo che sia incalcolabile. Nullameno ho sperimentata un qualche preservamento, se la malattia del calore si sviluppasse nella terza età dei baci, e questo nella forte continuata ventilazione nel giorno promossa dall'apertura delle finestre di tramontana e di mezzodi nelle ore più calde del giorno; della disposizione dei gratici in modo che sterrano tutta l'aria, meno però nel tempo delle fusi dei baci;

dal somministrare loro pasti frequenti di foglia fresca fino a sette per giorno, ed a seconda che la temperatura, da una temperatura di diciassette gradi centesimali nella notte, regolando l'aria interna col mezzo degli elettroli; dal cambio finalmente dei letti ad ogni due giorni. Con questi mezzi tutti, accordandosi il tempo della loro vita, si può sperare un sufficiente prodotto di tessoli, non meno per altro da molte crisi di calce.

Mi sono per altro proposto di eseguire un nuovo esperimento nella prossima stagione sopra una buona quantità di bachi, coltivandoli allo scopo che abbiano ad abituarsi dal calice nel condurre la loro loro vita. Ottenuto l'istinto ai primi istanti, voglio poterli nutrire con calce di cristalli di borace appena ridotti in polvere, e lasciarveli per almeno due ore aperti fino alla metà del corpo, e quindi coprirli di foglia appena maciata e quindi per un paio d'ore, ed esercitare l'effluvia.

Niente posso promettere; ma non mi sembra fuor di proposito una tale esperienza, perchè sfruttando come causa prima della malattia del calice l'aria fissa e gas acido carbonico ispirato dai bachi, potrebbe forse questo venire assorbito se non tutto, almeno in gran parte dalla calce dotata di questa proprietà.

Chi volesse fare l'esperienza abbia riguardo di esiguità appena trasportati i bachi in altre graticole, inquantochè se vi fossero i letti, la calce perderebbe la sua attività sopra gli animali in causa della umidità.

e dal gas acido carbonico derivanti dalla fermentazione dei letti stesi e dello immondizie.

Se questa calce ripartisse il grande effetto, o se qualche altra bacilla riuscisse di scoprire e prima o meglio di noi il vero rimedio a guarire iocchi in qualsiasi età da questa malattia; succederebbe e la tranquillità e la certezza di un buon raccolto anche per parte di quei coltivatori che non potessero diversamente sperarlo per qualche trascuratezza, per qualche accidentale circostanza, o per impossibilità di regolare i letti.

CAPITOLO XVII.

PER DALL' BARBONE IN UNO ORZIO LOCALE
SI TROVANO QUALCUN ORZIO BARBONE DEL CALCINO
ED ALTRE ARTI DI ALTRI

Questo fenomeno rilevato in molte località era fino ad ora lo spoglio in cui nascevano tutti i barologi nelle loro scientifiche argomentazioni.

Questo fenomeno era notevole a tutti quelli che sostenevano non essere la malattia del calcino contagiosa; ma non era loro concesso prendere dando avvenire che il calcino sviluppasse in questo piuttosto che nell'altro graticcio. Questo fenomeno era contrario a tutti quelli che pretendevano essere la malattia istessa contagiosa, perchè ricostruivano esseri del calcino vari graticci, quando e secondo del loro pronunciato do-

venne esente colpiti. Questo fenomeno era parimenti contrario a tutti quanti coltivatori, perché, educati i bacchi negli stessi locali e cogli stessi metodi, non aspettavano quel causa distruttrice alla circostanza che un graticcio ridondasse di baccelli, e l'altro restasse a scarse e distrutto per effetto del calice. Questo fenomeno era la scaglia in cui naufragavano tutti coloro che avevano ritrovati i farmaci salutari per sanare i bacchi lacerati di tal malattia; perché, medesimordi ed irrati, non aspettavano spiegare donde derivasse che il medesimo farmaco giovasse, come intendevano, a questi e non agli altri: insomma e partitansi a contrarsi all'opinione del contagio, e coltivatori e bacologi e medici farmaceutici dei bacchi perdevano a questo lacerape le loro idee, e non aspettavano che pensare; che decidere nei relativi argomenti.

Ma riconoscete ormai le cause tutte si principali che secondarie producenti infallibilmente la malattia del calice, con la massima facilità si spiega questo fenomeno, e secondo il mio metodo, colle più semplici ed evidenti esperienze; ma bisogna promettere per miglior chiarimento le seguenti osservazioni:

a) Che il fenomeno, di cui si parla, non accade mai in quella ipotesi che possedano più sorta di sementi, e che siano di schiuderle colle braccia di fuoco e cogli altri peggiori metodi, perché allora tutte le sementi, fossero anche di mille qualità e tutte perite, varrebbero indistintamente sprimate in causa del cal-

cina, malgrado il miglior metodo di successiva coltura.

4) Che non succede mai tale fenomeno in quelle legittime nelle quali, quantunque siano state sviluppate le sementi regolarmente nella camera calda, praticasi in progresso di rinchiudere i baci tutti in una camera fornita di aria non riscaldata e mancante di vapori; e quantunque disposti in altri stanzoni, tutti una coltivazione soggetta alle stesse condizioni.

Ciò premesso, il primo fenomeno si risolve come segue.

Sarà di avervi a quelli che hanno più qualità di sementi, le une distese nei pannolini, come deposte dalle fertili che si procurano dai propri beccoli; le altre staccate dai pannolini che acquistano dai negozianti per seminare la terra. Questi coltivatori ben naturalmente fanno sviluppare tutte queste sementi mediante il letto dispendioso ed infernale; ma rischiando le sementi staccate dai pannolini in tanti piccoli sacchetti a seconda della quantità, e li depouano precisamente alla metà del letto, e le altre staccate nei pannolini nella situazione dei piedi. Si sviluppano i beccaroni, e si raccolgono tutti quasi nello stesso giorno, e si trasportano nella stanza per le loro prime cure, ma quelli provenienti dalle sementi acquistate sono già recati per la frantumazione sofferta prima del loro sviluppo, in causa dell'ammucchiamento e del sito dell'incubo; e quelli al contrario dei pannolini locali nella

posizione dei piedi, non avvenga sicuramente incontro questa conseguenza: e da qui deriva, che tenute separate le differenti prevalenze, si veggia il coltino nei gradici della prima e la irregolarità negli altri, quantunque nel medesimo locale ed indistintamente coltivati.

Altre cause spingano la dipolarità di essi a tratto, e sebbene in altri incontri precedenti si siano ravviate, pure è necessario più diffusamente svilupparle, perchè a luogo dell'assente; e quindi

Supponasi che un coltivatore abbia una sola qualità di semente; che la localizzazione sia stata assai regolare; che i lachronomi siano sviluppati sani e perfetti; che nel finire della seconda età possano coprire la superficie di otto gradici: e supponasi che il coltivatore non abbia altre stanze con letali, che quella marcata colla figurata sopra, tavola prima, dove vi siano due palchi x e y capaci ognuno per quattro gradici, colla sola differenza che quelli del palco x siano forniti di sponde laterali, e che ne siano privi quelli del palco y : supponasi che a norma della consuetudine, di usare prima dei gradici di meno per la migliore comodità nel servirli, siano riempiti due gradici del palco y e due del palco x .

Supponasi pure che la temperatura interna della stanza sia sempre regolare nel prescritto grado di calorico, e che sia ventilata mediante le due finestre, oppure le due porte diagonalmente opposte; e che tutto infine l'ordine di coltivazione sia condotto da maestro sesto.

Orà per le ragioni sviluppate e comprovate nei capitoli VIII e IX, li bachi esistenti sopra i graticci del palco *y*, attesa la maggiore vicinanza alla stufa segreta, ed in causa della prossimità alle correnti aeree, cresceranno maravigliosamente; ed in capo a sei giorni subiranno la loro prima muta, e ricompiranno anche li due graticci superiori.

Non così sarà di quelli del palco *x*, poichè essendo questi situati, dirò quasi, all'estremità della stanza, ed anche lontani dalla stufa, impiegheranno un giorno di più a compiere il primo stadio di vita, e non solo questa differenza insignificante, ma attesa la scellerata mancanza della circolazione d'aria imposta dalle sponde del graticcio, si scoprirà nel protrarsi della prima muta qualche baco esistente.

Ma supponghì che il coltivatore non se ne accorga, e che sopra parimenti li due altri graticci del palco *u*, nel termine della seconda muta si avrà il risultato, che li bachi del palco *y* la subiranno due giorni prima per le accennate ragioni, e saranno trasportati nella grande bispalliera sopra graticci colle sponde e nel palco prossimo alla finestra, seguendo l'abitudine derivata e dal miglior consiglio nella loro coltivazione, e per la compiacenza di vedere e far vedere a colpo d'occhio la prima felice riuscita.

Due giorni dopo saranno presentati anche i bachi del palco *x*, nei quali naturalmente il ricalcio si avrà reso più visibile; e supponghì che il coltivatore questa volta

l'abbia cresciuta, ma che non vi abbia fatto la dovuta considerazione, egli è certo che trasportando anche questi nella grande bigliettiera, li confidarsi nei gratifici più remoti ed isolati, per evitare delle spiacevoli conseguenze.

Da queste circostanze che si spiegano in diverse bigliettiere, risulta appunto il credito benemerito, perchè una metà dei gratifici sarà colpita dal colosso, e resterà l'altra illusa, e come la coltivazione ed i fondi faranno costanti, così ignari della vera causa ne aspongono di anni lontani, fantasie e ridicole.

Questa differenza di risultati, che ormai deve perdere il significato di benemerito, si spiegherebbe anche perchè quei coltivatori che avevano fatto acquisto di qualche partita di sementi benemerite.

Ne si creda che ormai mancasse di esperienze dei gratifici colle sponde per le prime età, perchè nell'anno scorso, subito che ho compresa l'importanza delle esquisite in più locali, ho indotto anche mio padre, eccellente e graditoso coltivatore, a ricevere in una sua piccola bigliettiera due partite di bachi più pervenuti al secondo stadio; ma senza avvertirlo di che si trattasse, valutandosi invece del prezzo che m'interessavano quei bachi per la distinta qualità dei buoni, e che non potendo da me stesso coltivarli in città, occupato e per la professione e per le visite alle bigliettiere lontane delle mie sementi, non sapeva a chi meglio affidarli per potermi comprendere di una buona misura

coltivazione. Queste due partite derivano da una medesima perfetta qualità di accenti unitamente sviluppati e divise soltanto nella uscita, collocando due terzi dei baccherzoni in un graticolo senza sponde, e l'altro terzo in una cella sponda, e così successivamente fino alla consegna in quella legittima, nella quale ho disposto che la piccola partita fosse sempre tenuta separata per essere di bacchi irregolari, protetta perchè non succedesse attrimento.

Nel mio ritorno dalle visite, recatomi a vedere la legittima di mio padre, ho trovata la mia partita maggiore prosperosa quanto la di lui tenuta finora dal calzino, e quindi florida e ricca di prodotto; e quella dall'esperimento quasi una metà distrutta da questa malattia, con stupore di mio padre stesso, che ebbe al perdere la congettura, e che ora soltanto, pel mio silenzio da quel, ne comprendeva la causa.

Così la relazione mi è essersi nelle altre contemporanee esperienze.

CAPITOLO XVIII

DE L'ORIENTI, LA SCORRIDA DELL'ANCI,
IL CALDO EGGIPTO, IL FREDDO DE I ALTI DI TEMPERATURA
ALTIPO NAI GUELL, ISOLATAMENTE PROVAVI,
DELLA BELLETTA DEL CACCINO

Nel corso dei miei studi biologici ho eseguite moltissime esperienze in argomento, ma non mi è riuscita una volta di ridurle in solo loco a caline né con l'umidità, né con la schezza dell'aria, né col caldo, né col freddo, né cogli eccessivi salti di temperatura, sperimentato però ogni estremo isolatamente.

Anche nell'anno scorso, perchè non mai mi sono limitato ad una od a poche esperienze, ho voluto assaggiare a questi estremi, e contemporaneamente quattro casce di semenci dello stesso campione che ho dispensato a molti coltivatori: ed eccome l'ordine, la distribuzione a l'estate, coincidente affatto a quello riportato dalle singole esperienze già prima d'altra eseguite in differenti epoche.

Ho appena l'avvolto contamente le quattro casce di semenci alla volta di una ghiacciata a cotta, ed in prossimità al luminaletto cinque di vetrata. Nel primi di luglio queste semenci si dichiarano perfettamente nella medesima località alla temperatura di dieci gradi circa Reaumuriani, e raccolti i bachi, ch'erano bellissimi, li ho divisi in cinque parti e come segue

La prima parte li ho collocata in una cantina sotterranea a volto di cotto, e ventilata per due finestrelli opposti, cioè l'uno a levante, l'altro a ponente, e li ho coltivati del resto con diligenza; quasi tutti perirono dalle malattie del giallume, ed i pochi residui formarono bozzoli di nessun merito, senza mai per altro dar segno di cicalio, sebbene stieno viventi nella continua umidità di un sotterraneo: e la ragione torna evidente quando si considera che per la ventilazione e per la bassa temperatura non poteva formarsi alcuna fermentazione, né perciò entrarvi flato o gas acido carbonico pregiudiciale.

Quelli della seconda parte al contrario li ho trasportati in un locale asciutto e ventilato, e coltivandoli nelle mie massime, li tuffava poi due o tre volte al giorno nell'acqua a zero gradi, onde raffinarli un forte sale di temperatura, perchè l'esterna allora si elevava a diciotto gradi, e perirono tutti dalle malattie del rannovellamento, e perciò senza cicalio.

Quelli della terza parte li ho esposti a cielo scoperto in un vivaio di ghia, alla stessa del sole, alla intemperie, ed al fresco della notte e della rugiada; e producessero ottimi bozzoli, ed vi ho scoperto mai una larva bastevole calcolata. Ottima coltivazione, perchè la più naturale e scevra d'ogni pensiero e d'ogni apruo, che del rannolio, ma che non può essere contemplata pei disingannamenti della bestia e della grandine.

Quelli della quarta parte li ho coltivati entro un

ferno sempre tenuta alla temperatura di venti gradi sull'oggetto di sperimentarli io un'aria costantemente secca e senza; e quasi tutti furono colti e perirono dalla malattia decimata dagli autori raggruppamento, e neppure questi furono mai attaccati dal colera.

Quelli finalmente della quinta parte, per un esperimento di confronto, li ho divisi in due parti e situati in un locale medesimo il più opportuno per la regolare colli italiana, ma ho collocati i primi sopra graticci aventi sponde elevate, gli altri sopra graticci senza sponde: e questi soltanto mi diedero affezioni locali simili da colera, come si osservarono sempre i bachi, quando pochi degli altri terminarono la vita in crisi di colera.

Da queste esperienze, che furono sempre col medesimo risultato e che volevo compirle, chiaramente emerge che gl'indici estremi non bastano da sé soli a produrre il colera.

CAPITOLO XIX

QUALE SIANO I SEGNALI CHE PRECEDONO LA MORTE
DEL PROVERBO PER LA MALARIA DEL CAGGIO, E DELLA
MALA FIDUCIA DEL SUO CLIMATISMO, E INFERNO
DELLA MALATTIA OTTIMA

Quando i bachi da seta per una qualunque delle cause analizzate furono costretti di sottrarsi nel loro vivere una parte qualsiasi di aria fresca e gas acido car-

bosoni, del suo necessariamente scostarsi, e sarà poi suo coltivatore senza infiera più durezza, quando nasce se ne avranno scemolata, e che in conseguenza siano costretti a perire nella loro qualità che ad appena utile il bosco. Vede ognuno che non è questa un paradosso, quando pensi che se i bocheruzzi si venissero assottigliati una gran parte di loro finca nella prima età, o non lo terminerebbero, ed appena supererebbero senza perire di calina il secondo stadio, e perciò il coltivatore sarebbe in tempo di rinettare la partita o potrebbe disporre della foglia di gelso.

Molto furono le mie osservazioni per rilevare i sintomi tutti che precedono tale malattia, e non ne ho potuto determinare alcuna veramente caratteristica e non comune alle altre malattie, che ho osservati anche nei bochi sani e non calcinabili quei minutissimi e colorisimi insetti, osservati con buona lente, correre e considerarsi nelle piegature e rughe della testa dei bochi che si andavano calcinando.

Osserva il sig. Fossarini nei bochi un abbattimento prima che si calcinino, quando si trovano a contatto di altri calcinati; ma questo abbattimento è anche proprio dei bochi sani e vigorosi, e che non si attaccano dal male quando si trovano presso i calcinati; e forse per quell'istinto naturale, per quel ribrezzo di tutti gli esseri nel trovarsi fra gli estinti. Saggiamente poi il medesimo Fossarini che ha veduto alcuni bochi poco prima della loro morte che si ponevano buoni calcinando

il muso, con farin-cel a righe: sopra la caria, e mandando della bocca delle goccioline d'un liquido che la macchiava, quando moriva, diventare fiocchi, poi duri, indi rossi e calcinati. Ma questa sintonia precede la morte osservasi anche in quei bachi che sono colpiti dalla malattia del sugrone, e perciò anche questo è un sintomo incerto.

Il sintomo più caratteristico, che ho rilevato e che può dare un indizio di calina, è il colore rosiccio carico che hanno i bachi appena compiuto il quarto loro compimento; ed anzi quando il coltivatore solleva questa colore nei suoi bachi, e li veggia caldi di corpo, non caldi e sbarazzarsi della partita che aveva, per disporre altrimenti dei gusci ancora vuoti di foglia.

Gli stadii poi che percorrono i diagei nel loro calcinamento, quando cessano cioè le loro funzioni vitali, sono tre, ben cogniti a tutti il coltivatori; e questi si compiono più o meno rapidamente a seconda della forma e della intensità della malattia e della fisica loro costituzione.

Nel primo stadio, appena cessato il baco, il suo corpo diventa d'una mollezza e flessibilità da paragonarsi ad un sottile corrispondente pezzo di carta stecchiata assai bagnata, per cui presenta tutte quelle piegature che sono delle positrici nelle quali viene colpito improvvisamente e si muore.

Non appena scorse questo primo stadio, la larva passa al secondo, e da un'estrema mollezza ad una con-

sistema tale che abbisogna una storia delle dita per riempirla; e nella spuntatura non si riscontra altro che una massa di materia giallastra senza disposizione organica, e toccandola colla punta della lingua rende un acido. Si fanno talora palcosi alcune macchie o puntelli sulla coda di color o rosso o nero, le quali vanno continuamente crescendo finchè coprono tutto il soprappelle dell'intera larva.

La diversità di quelle macchie, su cui verranno fatti gli opportuni esperimenti, sembra derivare dal consumo maggiore fatto dai bachi della foglia di gelso macchiata ed alla pianta *Morus rubra*, ed a quella del *Morus nigra*, *Linn.*

Il terzo stadio finalmente è quello di perfetto sfilato il cui corpo acquistato nel precedente, diventando la mantella luccicante d'un bianco bellissimo, e sorge a poco a poco sulla loro superficie un polviscolo ch'io denomino mella per la somiglianza a quella che si forma sugli incrementi dei bachi allorchè sono riposti in luogo poco ventilato. Anzi poichè mi trovo in argomento s'appiango, in base agli esperimenti eseguiti, che la consistenza del baco coccinato è del tutto consimile, fuor di proporzione nel volume, a quello che riscontrasi negli incrementi dei bachi deposti da qualche giorno, ma non fermentati. Ma tali esperimenti, come quelli relativi alla decomposizione dei bachi coccinati, sono per chimici e per naturalisti.

Per venire alla definizione di questa inviolata ma-

latta conviene ch'io faccia riflettere che tanto la fermentazione dello semente, quanto tutti gli altri indicati errori di coltivazione producenti il calcino, dipendono in ultima analisi da una sola causa primaria, cioè dalla mancanza della circolazione dell'aria naturale ai bachi in qualunque periodo di loro vita, e che tutte le altre cause non sono che altrettanti correlati della causa primaria.

Ciò premesso, tornan, secondo le mie osservazioni e i miei studi, la vera definizione.

Il calcino è una malattia prodotta nei bachi da seta in causa di una respirazione ed assimilazione d'un'aria decomposta e nociva o densa, equivalente a gas acido carbonico, derivante o dalla fermentazione dello semente, o dalla decomposizione dell'aria naturale nella camera calda, o anche da qualunque depravato metodo di coltivazione che ho rimarcato nel corso di questa prima parte.

Egli è quindi che abbisogna un metodo di coltivazione diretto ad evitare tutte queste fatali combinazioni, e qual è prescritto nella seconda parte.

PARTE SECONDA

ISTRUZIONE SULLA COLTIVAZIONE

DEI BACCHI DA SETA

I

**NELLA CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI LOCALI,
NELLE OPERAZIONI E NELLE STUPE,
RISULTANTEMENTE AL PERSECUAMENTO DELLA MALATTIA
DEL GILGHO**

CENNI PRELIMINARI

Conoscute profondamente e riscontrate colle esperienze le cause tutte che producono nei bechi da sala la malattia del *calcio*, potrebbe che ogni industriale e premuroso coltivatore potesse rendersi in grado di condurre a sé stesso ogni caso in propria legittima, tenendosi ligio a quei metodi di condotta ed esempio coltivazione, che diffusamente e che tanta scienza e servizio furono insegnati da celebri biologi.

Ma perché sempre non sarebbe da compromettersi delle interpretazioni e delle opinioni, essendosi introdotte delle malinconiche innovazioni che pur troppo trovavano credenza e fede, malgrado le contrarie risultanze; ma perché è più tanto e più prestante dell'avvertire l'insegnare con tanta precisione il luogo del pericolo e la maniera di evitarlo, e tanto più in questa caso che trattasi di una pluralità di cause ognuna basata da se sola, se trascurata, a render vano le migliori precauzioni e a distruggere le più belle speranze; ma perché finalmente sono tanto impegnati e il mio involontario predominante desiderio, e il mio cuore, e le

ma gloria di render diletto dalle radici questo infernale maturo che porta tanti disinganni, che disunione, che antreggia e che comprime i progressi e la ricchezza di questo preziosa zona d'industria agronomica: mi sono proposto di andar per mano, come essi direi, ad additare i locali ed i mezzi, e quindi a scegliere quei metodi di coltivazione che si rendono unicamente opportuni al dovuto preservamento e al più abbondante raccolto.

A proposito vengo rimarcato i difetti che ho rilevati nelle mie studiose visite alla *biogittiera*, affinché ognuno che li riscontri nella propria, e per quanto a me sembra individuali, si provi senza esitanza per le opportune emende, ritenendo che, sacre affatto di satisficheria e di severità scrupolosa, mi sia comparsa soltanto di quelli riconosciuti indubbiamente compromissioni nel lungo processo delle esperienze, e come potrebbe essere verificato.

Si consegue dunque la necessità che ognuno nel desideria, come *de' suoi*, di sterminare il malum e di depurare per sempre le grangie della propria *biogittiera* per rivestirla di prosperità e di fertilità, dovrà attenersi puntualmente e strettamente ai miei insegnamenti, che in ultima analisi si riportano a quelli dei migliori scrittori, tranne alcune modificazioni ed alcune istituzioni conseguenti alla mia esperienza ed allo scopo proposto; e dovrà spogliarsi affatto di ogni pregiudizio, e di quelle massime che forse partivano da

un'incostante origine, ma che in progresso faranno svanire e addirittura della ignoranza, del pregiudizio, della pazzia ostinata, presunzione, o della vituperabile trascuratezza.

Che, se, dandosi anche tali cure, si fosse talora il quale si potesse liberare del calice, ma non pertanto sapessero indursi ad alterare i sistemi e le consuetudini di famiglia, per non incrinare ai Lari ed ai Parenti, si finiti a trattare colle mie norme una discreta partita di bachi, portandosi dal separare ed incubare le sementi; e se non si risolvesse in progresso per tutta la normale incuba, incressa agli altri ed a se stessa.

Nell'affidare pertanto ai coltivatori queste mie istruzioni, mi è forza esortare per una valida e interessata cooperazione, affinchè conseguano una piena e precisa osservanza, la cui prova sarebbe indubbiamente la immunità del calice.

Parrebbe non dover essere mestieri di raccomandare che sorvegliassero a questo loro spinoso interesse; ma pare è troppo a proposito, perchè genericamente affidata la coltivazione dei bachi a mercenaria, dei quali non pochi indifferenti, idioti e ostinati dei loro principii che tornano sempre perniciosi, riportandosi i proprietari alle loro efferte per mancanza di cognizioni.

Egli è certo della somma importanza, anzi della conseguenza dell'atto che i proprietari delle tipografie siano perfettamente istruiti del mio libro, quando anche fossero provveduti di un tipografo qualificato del se-

questo capitolo II), e se tutti pel loro interesse o per la nostra gloria volessero dedicare una intelligente sorveglianza pel breve tempo della vita dei bechi in quella dolce stagione dei fiori che sovraffratta pure e bollorosa della campagna, vedessimo in breve duplicata la ricchezza di questa coltivazione, resa affatto libera dal fagotto che tanta parte ne diceva senza che perciò venisse risparmiata od utilizzata la foglia.

CAPITOLO I

INTERESSI DA PRESUPporre ALLA COLTIVAZIONE DI UNA MINIERA

Qualunque intenzione di sottoporsi alla coltivazione di una miniera, per non trovarsi esposto a gravi pericoli ed a serie sventure in circostanze che, se non venissero opportunamente riparate, ne comprometterebbero l'esito, deve premunirsi le seguenti pratiche.

I. Di rilevare la quantità di foglia che più probabilmente potranno produrre i gomi disponibili e per proprietà e per controllazioni, il che si potrebbe anche nella stagione invernale, incaricando due periti colosi stagionali da qualche anno in quei luoghi di misurare o di estimare separatamente le loro opinioni.

Il dato poi presumativo sarebbe la sommatoria delle esposte parziali coliti, avendo in mente che la differenza tra questa presumibile risultanza e la risultanza realmente ottenuta potrebbe consistere tutto al più nel due per cento, prescindendo però sempre dagli infatuati coliti.

II. Di determinare la perdita da coltivarvi la relazione a quella più probabile quantità di foglia, analizzando senza tema d'ingannarsi, perchè nel dato è compresa la grossa perdita per primitivi abbandoni, che per moltiplicamento dei filippi nati regolarmente da

un'oncia di saponi occorrono matriche libbre mille-
duecento di foglia

III. Di cominciare colla scelta dei soli relativi in-
gredienti:

a) se i locali destinati fossero opportuni per la
dai prima e per le altre età dei bechi;

b) se questi locali fossero capaci per tutta quella
partita che pel precedente calcolo di foglia si suppone
di poter mantenere.

Se ugualmente; nel primo caso non sarebbe da
ammettersi la coltivazione senza quelle modificazioni e
riparazioni che si renderebbero necessarie; e nell'altro
sarebbe da minorarsi la partita per evitare quella so-
verchia risaleva di pretiosi che nella prima parte ab-
biamo veduta cotanto dannosa, e per cui a suo luogo
saremo date le opportune norme.

IV. Di apprezzare diligentemente e come nel re-
lativo capitolo, tanto le sementi derivanti da' proprii
bucchi, quanto se acquistate da coltivatori e da nego-
cianti.

V. Di scegliere un bigattino, o qual dirighete nel
caso che non voluno o potuno prestarsi per la neces-
saria sorveglianza, e qual analitico nel caso diverso,
ma però sempre di esattissima fideltà e capacità, che
sabbia vedremo; e così pure di determinare un numero
d' inservienti proporzionato alla bigattiera, forniti di
quelle cognizioni che sono del loro servizio.

VI. Di prepararsi la tulle e per taglio un matto e co-

ciante adempimento delle norme e dei metodi prescritti nei seguenti capitoli, tanto nello sviluppo delle sementi, quanto nella successiva coltivazione.

CAPITOLO II.

SCelta DEL SEMENTINO E DOVERE DEL PADRONE.

TRATTAMENTO DEL SEMENTINO.

La scelta di un sementino che vuoi destinare alla direzione di una ligattiera, dev'essere l'argomento della maggiore importanza, perchè da questo individuo ne dipende interamente l'alta. Eppure questa scelta è così soverchiamente trascurata e indifferente presso molti delle ligattiere da me visitate in questa ed in altre provincie, che vi ho trovati individui rivestiti di questo carattere mancanti perfino delle elementari cognizioni, per non omettere gli accorgimenti dei bachi e la loro maturità.

E potrei essere accusato di esagerazione, che non avrei rimarcata tanta disuguaglianza dei bachi perfino nel medesimo graticolo, e non avrei rimarcati tanti difetti e tante vetine. Ma che si potrebbe sperare di meglio da un popolo di stalla, tra tanti ridicoli che ho veduti, appena espose per l'alta sementi che eran prestate precedentemente in altra ligattiera, collante lavoro a ligattiera? Le previene le alte dallei orde di sementi, e ne avrebbe sofferta anche la mia riputazione, se non avessero prosperata qualche orde del medesimo

causale prelesse a favore della scelta di quella, al quale le aveva amministrato. E potrei essere tentato di esagerare, che non soffrirei in pensando alla difficoltà di convertire proprietari di tal natura, che per abbandonare a decisa perdita un mezzo di tanta utilità facciano appena spuntare un migliore riflesso, quando anche sofferse le cose del colosso e dicesi i metodi di preservamento, non ostante più la giustificazione che ternare dei medesimi effetti lo scote di un qualificato legittimo. Cierva solenne sperare che trovandosi in seguito isolati, e perciò più rinveriti, l'umor proprio e la vergogna possono sfiorarli a migliore consiglio.

Nella scelta del legittimo si abbia riflesso e si prendano le opportune informazioni.

I. Se col in quali legittimo abbia prestato il proprio servizio, e con qual esito, da rileggersi a mezzo dei proprietari, e più esattamente dai vicini e dalle persone di relazione, perchè tutti i certificazioni meritino una loro fede, ed anzi il loro numero quasi sempre moltiplica a cultura condotta o poca intelligenza o soverchie pretese; partendo dal naturale e ragionevole principio, che le buone qualità in ogni rapporto costituiscono il legittimo presso un proprietario, e non sarebbero buone ed ammissibili le giustificazioni in una rimarcabile instabilità, che nelle vie di migliorare la sorte collocandosi in una legittima di maggiore rilievo e nella soverchia autorità del proprietario, per cui compatibilmente si aveva dovuta loculare.

II. Se sia dedito al vino, perchè in tal caso nello stato di ebbrezza, non solamente potrebbe compromettere l'esito dei figliuoli per disordini ed alterazioni in ogni rapporto, ma potrebbe rendersi causa di un incendio per dissenso e trascuratezza, come replicatamente è avvenuto.

III. Se abbia un temperamento torbido ed inquieto e ribellaticamente imperioso ed ostico verso i subordinati intervenienti, perchè in tal caso le pretese sfacciate e le discordie di questi ridonderebbero a grave pregiudizio del governo dei figliuoli.

IV. È necessaria che il capitano dirigente sappia leggere e scrivere per tenere un esatto registro allo scopo:

- a) di registrare le spese impiegate dagli intervenienti;
- b) di tenere conto dei grafici esattamenti i luochi di diverse età;
- c) i posti a loro amministrati partitamente della leva.

Questo registro che eviterebbe il disordine generalizzato risarcito di una disuguaglianza dei luochi che l'ha veduto nelle province venete che nella stessa legislatura di S. E. co. Andrea Cittadella Vigodarzere, della quale mi dispiace parlare per l'esemplarità che offre in tutti i rapporti.

V. Che non sia semplicemente materiale acquirente degli appalti, principi e spoglie di ambizioso utile in-

teporamento; che sia di una facile intelligenza e di un giusto criterio nel valutare quelle discipline e quei metodi che gli vengano suggeriti a miglioramento della coltivazione dei bachi; perchè sarebbe troppo fatale la presunzione o la assoluta pretensione sui propri metodi che condurrebbe a disastrose risultanze.

Anche il proprietario deve formarsi dei doveri e dei riguardi verso il bighettiere che meriti questa considerazione per la buona e saggia condotta, e per l'attività, zelo e cognizione: ed anzi perchè le vite d'interesse e i buoni trattamenti sono incentivi del migliore effetto, particolarmente nella classe degli industriali; e perchè in questo caso rifrutterebbe a nulla dappi, terzo opportuno di consigliare che oltre alla partita mercede fosse assegnata al bighettiere un conveniente quoto sul prodotto dei bachi secondo il peso di trembochee kilogrammi per ogni uovo di uccelli. E perchè non sono rari i bighettieri, ai quali si possa prestare tutta la fiducia, e tutti sono quelli privi di coscienza, d'onore, di onestà e di buona cognizione, così si rende assolutamente indispensabile che il proprietario di una bighettiera si trovi almeno presente nell'intensissimo esperimento delle uccelli prima della incubazione, onde venga esigita a dovere, e che quindi esamini:

a) se nel tempo dello sviluppo avvengono tali straordinari di temperatura, vedendosi del termometrografo, di cui dirò a suo luogo;

b) se le uccelli della incubazione siano annessi,

calde e letuali, come vorrebbe se non fossero lasciati aperti gli altopiani; e se la perdita del peso fosse escedente, e come si è parlato nella parte prima, cap. IV;

c) se nello sviluppo delle serpenti e nel prelevamento dei baccheruoli se ne trovassero di morti ed in forma di F_1

d) se nei letti dei bacchi della prima e seconda classe se fossero di cristallini;

e) se finalmente nelle successive coltivazioni ogni cosa sia proceduta a seconda de' miei regolamenti.

Nella verificazione di istanza delle circostanze da a a e, indotti certi di calina, dovri concertare immediatamente per quelle riparazioni che fossero possibili e del caso; e nelle giunte e ragionevoli ammalazioni userei quel moderato castigo ch'è proprio della educazione, trovandosi anche nelle stato di esasperamento e di grave spiacente, guardandosi di passare a delle incorse irritive, e meglio meno a delle compressioni violente che non riparano al male e non consigliano al bene; perchè ogni accensione lo spirito di vendetta, che in questo caso si scaglierebbe sugl' indietri ed innocenti figliuoli, come recalcitrante è avvenuto, che ne perivano in meno di due ore ottanta-quattro con solo tre corde di tabacco in polvere sparse nella foglia

CAPITOLO III.

SENZATI, LORO QUALITÀ, METODO DI RILEVARE LE CALORITÀ
E LE TENDENZE A' CALORIFICI, E LORO EFFETTIVITÀ.

Le senzati si possono dividere in due classi; all'una appartengono le proprie, ossia quelle fabbricate dal coltivatore ed attese ai pannolini, come deposte dalle larve; all'altra appartengono quelle acquistate da altri, e che negozianti e mercanti in bononi ed in canocci.

Sono infatti di perfezione in entrambe le classi, il naturale colore cenerognolo, la densità, l'umore viscoso e trasparente, e la piccola trama dell'embrione soffice allo schiarirlo.

Ma il colore nelle senzati acquistate potrebbe essere fittizio e procurato colla frode del viso per mascherare la loro imperfezione: e la frode si può riconoscere o coll'immergerle nell'acqua saponata, la quale coll'indolendosi la patina viscosa, lascierebbe scoprire il naturale loro colore e quindi rilevarne il vero peso; o subisciondole, perchè nel caso proavvinto i gueri, anziché un color bianco tendente al giallo, presenterebbero un viscoso.

Per rilevare poi se le senzati acquistate abbiano sofferto una qualche fermentazione, ossia altera del calice, è opportuno l'esperimento della immersione in un vaso d'acqua naturale di fiume seguita essere rimi-

dato, qualunque fosse il grado della temperatura esterna; e come abbiamo già veduto nel capitolo III della parte prima, ritenendo perfette quelle cadute nel fondo del vaso, e giunte le galleggianti, malgrado le apparenze di bel colore.

Aggiungo qui l'avvertenza, che espondendo queste operazioni non si devono lasciare le sementi nell'acqua oltre un quarto d'ora, perchè non intorbidassero gli embrioni; e che, raccolte ed asciugate con pannolini, si devono quindi lasciare esposte all'aria per quasi due giorni, dopo il qual tempo devono essere disposte in piatti di terra e di metallo all'altezza di mezzo centimetro, e riposte in locali freschi e ventilati fino a cinque o sei giorni prima dell'incubazione, nell'avvertenza di rinnovarle alcune due volte al giorno, perchè tutte abbiano a godere degli infussi dell'aria, e preservamento della fermentazione.

Che se le sementi fossero attaccate ai pannolini come deposte dalla farfalla, guardisi dallo staccarle, perchè in questo stato non fanno capo alla fermentazione, e nel caso non potrebbero essere che assai leggiera e di tenue conseguenza dopo lo sviluppo e la coltivazione; e così anche nel caso che derivando da una partita di bozzoli pregiudicata dal calore se ne fossero di cadute o tendenti a questa vicenda, perchè le prime non svilupperebbero, e le altre potrebbero produrre dei culicci nella quale età, poi quali non sarebbe da impvidere.

La fermentazione che avviene sotto la mano attaccata ai pannelli sarebbe riconoscibile dal colore cenerino sbiadato, se non fossero prossime allo sviluppo dei batteriacci; e dove il collettore sospettasse un tale non sufficiente e volente inquietarsi, dovrebbe alle stecche con tutta leggerezza e nei modi prescritti per eseguire l'esperimento e la separazione mediante l'acqua di fiume.

Per non ingannarsi sulla esatà delle sementi attaccate ai pannelli, nel caso che una avessero marcato il loro peso primitivo, si dovrà calcolare nelle seguenti norme approssimative.

a) Se la noce fossero distese l'una dietro l'altra, la quantità di un'oncia occupa circa uno spazio di due decimetri quadrati.

b) Se avessero lasciato degli spazi, un'oncia occupa tre decimetri quadrati di pannelli, e forse più la relazione ai vuoti.

c) Se al contrario fossero spesse e se avessero sovrapposte, lo spazio per un'oncia sarebbe da uno a due decimetri a seconda della distanza.

I pannelli di sementi così a diverse spire di colpo si devono conservare tenendoli appesi agli impalanti di luoghi freschi, e sempre ventilati fino al momento che dirò nel seguente capitolo.

CAPITOLO IV.

TEMPO E MODO DI FAREGLIE LE SEMENTI

PER UNA SALUTA E NATURALE INDEBOLIMENTO

Allorchè le grasse del gril sono distanti dalla leggierità cominciata ingrossare per l'avvicinarsi della buona stagione, e presentare un punto verde, si devono trasportare le sementi in una stanza a mensaglieria, affinchè a poco a poco gli embrioni scilieri abbiano a scuotersi ed educarsi naturalmente pel tempo dell'aria che devonsi lasciare introdurre dalle finestre soltanto nelle ore calde, e non già nelle fresche e nelle notturne, e così non debbano di essercene due o tre volte al giorno, finchè i gril considerano sviluppate le prime foglie, e la stagione si renderà tranquilla e riposante nel prinzi di maggio.

In quest'epoca si devono racchiudere le sementi scilte in sacchetti di carta forte, e meglio di tela di filo e mai di bombano per l'umidità che conserverebbero, nè più di un'oncia per sacchetto, che non deve essere mena di un decimetro quadrato.

Ciò posto questi sacchetti si devono allucare, come anche prescrive il Freschi, l'uno dietro l'altro fra supporti, di lino, coll'avvertenza che le piante non restino agglomerate, ma si trovino distinte su tutta la superficie inferiore. Fra queste supporti si devono condizio-

sare anche i piumoni resi a quattro doppi, ed essi pare bastarli per tre o quattro giorni in questa stato, fino a tanto cioè che le sementi tutte mostrino un colore molto schiavato tendente al colorito chiaro.

Anche in questo collocamento si devono innaffiare le sementi dei seminati non meno di tre volte al giorno, onde evitare la fermentazione, non senza escusarne a doppio rifieno; e perchè moltissime volte in due giorni mostrasi qualche fiorone, e perchè nel caso andassero al tutto un lepre nociva, per inavvertito annaschiamento, sia fatto riparo al disordine prelevandola dai seminati ed esponendola all'aria interna delle stive, debba però le finestre, finchè perdano quel grado di riscaldamento, e ciò senza timore di alcun pregiudizio per questa operazione.

Per questo metodo si ottengono dei grandi vantaggi; principalmente la sicurezza che le sementi non fermentano e che perciò i baci saranno liberi dal calore; quindi il risparmio della parte di sementi, che molti coltivatori si tengono in riserva pel caso che perdessero la prima covata, ed inoltre non solo il risparmio di combustibile per sei o sette giorni della camera calda, ma non anche l'evitare di tanti disordini che vengono operati appunto in questa per ignoranza o incuria nel regolare il calore e la ventilazione.

Il coltivatore non deve lasciarsi indurre a far nascere intempestivamente le sementi come praticano i villani, e per la vana ambizione di presentare i primi

buonati, e per l'idea che il caldo della stagione può e varrà a dar loro ai bachi, e per imbarazzamento prima che la compagna s'abbisogni dei preziosi e maggiori larvi; falsi e falsi ragionamenti che appartengono gravi conseguenze.

Inoltre la locubazione del giorno venti aprile, che costandosi da molti scienziati le gemme dei gelii non sono siccitate, espone le sementi ad una fermentazione, oppure ad una siccità e non naturale sviluppo, e condannando sovventamente i bachetronati e perire di fatto smentendosi ancora fredda la stagione; e nel contrario risulta ingente il danno nella foglia per maggiore strondamento agli ultimi di aprile e nei primi di maggio.

È poi troppa esultanza di bene la idea che il caldo naturale straccia ai primi di giugno sia periclitosa ai bachi nella loro materella basta invece il coltivatore che si persuade di far succedere lo sviluppo delle sementi tra i dieci e i quindici di maggio, e seconda della posizione topografica del paese e della latitudine; perchè in quest'epoca la stagione è più equabile e non soggetta a tali rimarchevoli di temperature; e sarebbe spente le stife, cagioni di tante rovine, perchè quasi sempre nel contrario e mai regolare.

Esami pure il coltivatore i giornali del gran maestro conte Dandolo, e vedrà che, qualunque la sua ingenuità fosse parte in una delle migliori piogge, pure lo sviluppo dei bachetronati era altrettanto raggiunta.

tamente dopo il dodici maggio. D'altronde tenendosi, il che non succede, un fermo calce negli ultimi di maggio o nei primi di giugno, potrebbe essere corretto mediante i ventilatori e gli stopati, e come nel relativo capitolo.

Non è poi inverosimile, che presso poveri villici, il motivo di anticipare la coltivazione dei bechi per evitare l'incaglio col lavoro di compagna, inquantochè una legge di lavoro provveduta dai propri mezzi di servizio, e sarebbe veramente una saggia che un'istituzione dovesse imbarazzare e pregiudicare all'altra.

In ogni modo sia fatto notare riflettendo ai comuni vantaggi che presenta in ogni rapporto il ritardo della uscita dei bechi dal dieci al quindici di maggio, e tenendosi certissimo che sarà trovata ogni migliore convenienza d'interesse e di tranquillità, ho fatto sperare che saranno pienamente acconditi i miei consigli e le mie esortazioni.

CAPITOLO V.

MODI DI COLTIVARE IL BECHINO NELLA MARCHIA.

DEL BECHINO DA SETTA.

Qualora però i bechini di la ancora e che vengono attualmente praticati per lo sviluppo delle sementi dei bechi da setta.

a) Il sistema.

b) *Fra naturali;*

c) Col calore artificiale nelle camere calde a stufa, a caminetti, a bruciere, o nelle stufe portatili, o coi gasi sviluppati ai forni;

d) Negli incubatori di recente inventati.

Passeremo ad esaminarli partitamente con intendimento di dimostrare quali e come si rendano i più opportuni pel regolare sviluppo delle anemoni a preservamento del calice; quale non sia conciliabile a quale sia da prescriversi assolutamente.

a) *Metodo naturale per lo sviluppo delle anemoni*

È quello di collocare i pannolini ed i nocchietti delle anemoni fra una coperta di lana sopra una tavola in una camera a mongiana, o come abbiamo veduto nella preparazione suggerita nel precedente capitolo, ed anche da taluni con meno riguardi e con meno pratica.

Il metodo, com'è naturale, sarebbe il più opportuno ed il più sicuro pel preservamento del calice, perchè lontano da ogni causa di frustolazione; ma non è conveniente né conciliabile, perchè lo sviluppo delle anemoni si effettuerebbe in epoca della stagione troppo avanzata, e a così piccole riprese, che la loro educazione diventerebbe un tedio, ed anzi più dispendiosa per la molteplicità delle piante, che non si potrebbero moltiplicare nel bastantemente per questa pazienza e dili-

gonna rendere impossibile anche l'uno raggiungere l'altro coi sollevati piedi da un lato e coi raddoppiati dell'altro, e perciò si rende indispensabile il colore artificiale avvicinandolo come sia più possibile al naturale, di che trattasi nel capitolo VII

b) Metodo di sviluppare le sementi fra i materassi

Il coltivatore di una piccola botanica, che non sia fornito di apposita camera calda, quelli della classe dei villici, abbisogna necessariamente del metodo d'incubazione fra materassi

In tal caso non si dispensi dalla preparazione naturale proposta nel precedente capitolo, tanto per le sementi proprie elicinate nei pannelli, quanto per quelle acquistate in botteghe ed in mercati, osservando quelle regole con tutta diligenza tanto pel tempo, quanto per le pratiche e pel metodo di loro.

Proseguo allo sviluppo, che si conosce dal cambiamento del colore, e sbucciato ugual le prime fogliette dei germi, scaggliti le sementi nei medesimi pannelli e nei medesimi sacchetti alla incubazione fra i materassi, e precisamente nella posizione dei piedi o sotto il coprimano.

Durante questa incubazione non dimentichi mai, perchi farebbe fatale, di esaminare queste sementi almeno due volte al giorno al duplice effetto di vedere se sbuccino i cui della scorza, e di manovrarle attual-

sacchetti, avvertendo, per evitare la fermentazione, che siano sempre chiusi sia fatti la loro superficie, e che nel tempo del primo estate, rifacendo il letto, sia ventilata tutta quell'aria moltiplica che delle sementi e della persona che vi si trova potrebbe essere trascinata ed inquinata fra i materassi.

Non si accardi poi questa coltivazione di eseguire la incubazione nelle reti del letto, perchè le sementi, segretamente dei sacchetti, a motivo dell'umidità, anziché si troverebbero esposte alla fermentazione, e sarebbe deciso l'insuccesso del calcolo se si calerà di quella si unisce quello delle loro promosse per tanto peso della persona.

È riprovevole il metodo di far nascere i bambini precocemente o per offrire i primi sussidi, o per pervenire i lavori della campagna, come ho già osservato, e che costumati in questa piccola liquidazione; ma il saggio e diligente coltivatore ne abbandoni la consuetudine per sommi vantaggi che ne andrà a riscuotire, e che potrà rilevare poi confrontati con quel coltivatore che soltanto perseverava.

Conservati quindi diversi giorni, la prima mattina seguente chiudano le finestre con vetriera o con impannate, e chiudano le porte di porta della cucina ad arco, il fuoco, vi trasporti quelle dei sacchetti ossia per ossia riposti in cassette di legno di uno o di due decimetri quadrati di superficie, con le pareti che appena bastino ad impedire la loro dispersione; e distesa una co-

perla di lana sopra una tavola distante dal fuoco del due al tre metri, vi collochi quelle cassette esposte di una carta lacerata e questa di ramocelli di foglia.

Saràli i bacheruzzi e caricali i ~~ramocelli~~ stessi, qualche ora dopo del loro trasporto, cioè come le ore dieci antimeridiane, il coltivatore solleva il fuoco ed apre poca parte di finestra per abbassare grado grado la temperatura e lascia fino ai gradi ventuno termometrici, non avvertendo che la diminuzione del calore fino ai gradi dieotto non si ottetti prima di un'ora, affinché le sementi, non per agevole sviluppo, non incedano improvvisamente con pregiudizio, che però non sarebbe per evitare.

Levate le carte e distese una dietro l'altra sulla tavola stessa, e riposte nei nocelli le sementi non sviluppate, le sementi avanzate alla incubazione medesima e colle medesime precedenti avvertenze, e nella mattina appresso ripeti la pratica per produrre i nati bacheruzzi, e così per terzo giorno, trattandosi di una rilevante quantità, dopo il quale se vi fossero sementi non sviluppate sarebbero da abbandonarsi.

Il medesimo metodo è da praticarsi per le sementi attaccate ai pannocci, nell'avvertenza che nella preparazione e nella incubazione devono essere pigliati per metà e sulla più; e non sovrapposti l'una all'altra, e che nella tavola preparata per la produzione dei nati, dev'essere distesa sopra la superficie di lana una tovaglia

bisogna per vedere più facilmente quei bastoncelli che si sparpiano dal pannolino.

È questo il metodo più opportuno per la regolare incubazione delle sementi e per la protezione dei nati bastoncelli, che i villici possono proficua e preservamento non solamente del calore, ma ben anche di tutte le altre malattie che minano le loro piccole piante.

Potrebbe essere rimarcato che agli trasporti dal letto alla cucina, e viceversa, le sementi nascoste si troverebbero esposte ai salti di temperatura, supponendo che potessero essere considerevoli e perciò di grave pregiudizio; e quindi forse opportuno avvertire che nelle mie esperienze non mi è mai emersa alcuna conseguenza. Infatti quelle sementi non possono risuscitare se fra i materiali godano quel tepore che dichiaro alle di sotto gradi termometrici, che trovano passando alla cucina, e se quindi la temperatura gradatamente si eleva ai gradi ventuno e ritorno per gradatamente al primo stato, quando la seconda volta e la terza si ripetono alla incubazione, e perciò non avvengono i pretesi salti.

La variazione poi di temperatura nelle naturali gradazioni non è pregiudizievole, come abbiamo osservato nella coltivazione dei fuchi a cielo scoperto, e come osserviamo nei bruchi disposti sugli alberi, mentre dalla forte temperatura prodotta dal sole passano improvvisamente a quella fredda della notte, delle burrasche

e delle intemperie, e senza dubbio perciò si succedono gradatamente.

Non vi sia poi alcuno che o per soprappiùta-freddo, o per sollecitare la nascita delle sementi sottoposte alla incubazione del letto, si azzardi di valersi delle braciere di fuoco tra le coperte, o s'induca di scaldare i materassi con calore artificiale, con sì ripetersi le sementi dopo avervi prelevati i primi nati biachetosi, perchè dovrebbe succedea senza alla fermentazione, e quindi al caduto, come ho dimostrato nel capitolo III della prima parte.

Ad ogni luogo finè provengo, che se le sementi saranno state preparate a quel naturale sviluppo del capitolo IV, nasceranno in quattro giorni d'incubazione, e se disprezziate, la nascita non avrà effetto che dal sette al dieci giorni e forse più, a seconda della stagione.

c) Metodo di sviluppare le sementi del decili da ora col calore artificiale o nelle camera calda o stufa, e cominciando ad a bruciare, o nelle stufe portatili usate per le biancherie, o nei cuochi sottoposti al fuoco.

Il metodo di sviluppare le sementi col calore artificiale nelle camera calde non solamente è l'unico che si possa praticare nelle biachiere, e massime in quelle esercitate colle leggi del conte Inadoto, ma è pure il più opportuno e il più regolare.

Ma siccome lo stato del calore artificiale basava tutta l'industria per la fermentazione, facile del caldino, ora non viene regolato e temperato colle opportune ventilazioni; e siccome la negligenza e la ignoranza in queste direzioni turban sempre di continuo pregiudizio; e siccome finalmente la saggia istituzione della camera calda ha degenerato in una serie di abusi e di rozzi disordini, per cui si è resa generalmente l'origine della infernale malattia del colitico: noi nel nostro proposito nel seguenti capitoli di offrire le opportune istruzioni sulla conformazione e distribuzione di questa camera, nonché sul modo e sulla regola del calore artificiale.

Ma qualunque si potesse compromettere della migliore condotta nel dirigere sulle tale maniera una tale incubazione, pure, e perchè forse più prudente valersi meno che sia possibile del calore artificiale, e perchè si ottiene un risparmio di combustibile per diversi giorni, trovo qui intanto di prescrivere la preparazione a tempo, a luogo e a modo proposta nel precedente capitolo IV; conformando del resto, trattandosi di una libreria tipografica, il metodo quasi generalmente praticato di collocare in questa camera calda le stampe in cassette, non d'altro che di legno, disporre l'una dietro l'altra sopra una tavola coperta di un drappo di lana e quindi di una tovaglia bianca. Trattandosi poi di dover usare del grafico per le stampe di una grande libreria, si disporranno come nella descrizione della camera calda

Non lascia per altro di ricordare, per la somma importanza, che l'alfama delle seganti non deve mai eccedere il centimetro; che devono essere annate almeno tre volte al giorno ed altrettanto alla notte per evitare la fermentazione; che le sponde delle cassette non devono essere elevate più di quanto occorre per impedire la dispersione delle seganti stesse, che i pannolini devono essere piegati per metà, ed essi pure disposti su quella tavola uno dietro l'altro; e che finalmente i beckeromati, i quali dopo la preparazione necessitano in questa camera calda non più tardi di quattro giorni, devono essere preferiti mediante le carte beckeromate sovrapposte sulla foglia alle cassette, e come si è veduto nella nascita dei bechi col metodo dei materassi.

Vedremo poi qual sia il più opportuno mezzo del calore artificiale in questa camera calda, e come si debba regolare.

In quanto poi ai metodi di far nascere le semenza col calore artificiale delle stive portatili ad uso di biancheria, e nei cassetti sottoposti ai bechi, dirò soltanto che non potrebbero essere meglio studiati e più opportuni, se si volesse contemplare che si risistemano in calcoli i bechi che naturalmente sviluppavano dalle semenza.

*Il Metodo di sviluppare le semenzie dei bachi
negli incubatori di recente costruzione*

La storia ed il congegno impiegato nella invenzione di questi incubatori che si fabbricano in Milano ed in « Vita del Tagliamento, meritano veramente le migliori lodi, ed erano ben degni per la curiosità e per la economia, che corrispondessero nel più importante rapporto, anziché torcersi di un grave inganno.

Se l'inventore, appena costruita, vi avesse collocato delle semenzie, e dopo qualche giorno le avesse trovate, scritte il mistero del gas acido carbonico, avrebbe fruttata questa sua opera, se non altro, per non appressarsi la coscienza per danni che doveva apportare. Ma egli certamente non sapeva che la fermentazione è il mezzo di talimento; ma uno scrittore di bottega che raccomandava ed esaltava quell'incubatore pel più opportuno mezzo e per la bella risultato, come potrebbe giustificarsi? Perché risponderle, e che ne ha parlato senza conoscenza, ma per pura protezione; e che sperimentato ne ha simulati gli effetti.

Infatti, negando la mia cattiva previsione, ma per sola curiosità di vedere e di sperimentare anche quella invenzione, ho commissionato a Milano e mi è venuta nella scorsa anno uno di questi incubatori, e l'ho trovato in tutte l'esperienze, oltre ai buoni effetti nello scopo della invenzione, con ingenuamente il calore, che

non saprei qual altro mezzo per lo sviluppo delle sementi potesse essere peggioro, e perciò giace nella soffitta della mia biblioteca col prezioso tagliuolo tra i mobili e gli utensili resi per sempre inutilibili, e consiglio quanti avranno questi incubatori di fare altrettanto, e meglio di framarli, perchè qualche inaspettato non rovinasse le proprie o le altrui sementi.

Chi non sapesse trovare in casa che rende questo incubatore così pregiudizievole per il calcolo, osservi che soltanto dal piccolo vano superiore passa essere regolato il calorico prodotto dal tubo ripieno d'acqua, e sorreggiante nell'interno della macchina e riscaldato da una lampada all'alcool, l'aria però moltiplica o più acida carbonica, sviluppata dalle sementi, non potrebbe elevarsi ed uscire dal tipo stesso in causa del suo maggior peso specifico in confronto di quello dell'aria pura; e quant'anche, contro le leggi Balle, tendesse ad elevarsi, ne sarebbe impedita dalle varie traversie disposte nella macchina, sulle quali sono collocate le macchine.

Dal principio di quest'opera fin qui ho più volte spiegata gli effetti dell'aria moltiplica e della conseguente fermentazione, e perciò mi dispenso di parlare per questo caso, rinviando il lettore particolarmente al capitolo III della parte prima.

CAPITOLO VI.

CAMERA CALDA PER GLI STUCCO DELLE MURATE.

DEL SACRI DA SETA;

DELLA COSELTIONE E DELL' STUCCO.

Ogni bigottiera capace per la coltivazione almeno di quindici stecchi di stucco dovrebbe esser fornita d'una camera calda, o sia di una stanza per la incubazione, perchè malagevolmente, se non impossibilmente, potrebbe respirar fra materassi.

Questa camera calda dev'esser della massima importanza, ed anzi del migliore studio, perchè relativamente alla costruzione, e quindi alla disciplina nel regolare durante la incubazione, dipende l'alto felice o misero dei frugelli, e perciò del ricetto.

Prescindendo che per quest'uso si debba scegliere la migliore stanza, non la piano terreno, ma nel primo o nell'ultimo piano, semprechè quest'ultimo sia edificato e protetto superiormente da un impalcato; si contempi d'altronde che abbia una finestra, e meglio due separate e ò nella tavola terra, figura terra, respiranti la piaga di messaggeria, onde più facilmente si dirigi quando occorre la temperatura al prescritto grado del temerario Bismarckiano; e si contempi ancora che la sua forma sia piuttosto rettangolare, come si osserva alla stessa figura, la sua altezza dal ter si qual-

tre metri; che abbia un vano di porta fornito di scure alla metà del muro di frangimento, e le vetrate mobili nelle finestre; che sia fornito di un camminetto alla Franklin, di cui la appressa, fra i vani delle finestre.

Questa camera dev'essere anche provveduta di due altopiani, l'uno risente al pavimento, l'altro nell'impalcata superiore, dei quali in seguito si parlerà a capitolo; ma se nelle altre altopiani servissi ad uso domestiche, e spacciare la deturpazione di due fari particolarmente in un vicino di campagna, si pensi al facile ripiego che consiste nel levare abilmente e con riflesso di risaltarla un piccolo pezzo di tavola nella larghezza inferiore dello scuro di porta alla otto centimetri e lungo quanto è larga la porta, col fin modo che fra la soglia e la porta, allorchè questa è chiusa, abbia a presentarsi una fessura alla otto centimetri circa, e di tagliare per tutta la lunghezza un'angolo dei vetri superiori delle finestre se queste saranno due, oppure di due pezzi se la finestra sarà una sola. Questi fari lasciati sempre aperti serviranno mirabilmente all'uso che si contempla.

Nel punto *a* della proposta camera, tavola bassa, figura terza, cioè a due terzi di distanza dal camminetto, per evitare la troppa vicina azione del fuoco, dev'essere collocata il tavolo solamente la candelina ed il palo del graticci, se trattasi di una singolare esultà di animali per una grande biglietta; nel cui caso si deve avvertire che il lontano disteso sopra ciascun graticcio non impedisca al sottoposto le circolazioni del-

l'aria, e come la proposta sarà meglio spiegata illustrando dei grafici.

Ma non è sempre combinabile una camera nel perfetto per le due finestre a mezzogiorno ed una porta a levante, come trovai per la casalinga costruzione nelle grandi liguriere; e potrebbe essere che il coltivatore o non avesse o non potesse usare di altra camera che di una caminiglia a pian terreno, dimostrata nella figura prima, tavola prima, ovvero cioè le finestre a quel lato, ma la porta quasi prossima al muro di ponente e di levante.

In tal caso, ove non si potesse avere aprire la porta nel lato opposto, alle finestre, e nelle circostanze altresì che non si potessero usare degli stagni, perchè essendo a pian terreno mancherebbe l'azione di quella essendo il pavimento, il che vedremo trattandosi di questi usi di ventilazione, si dovrebbe proficua il doppio ventilatore unito alla stufa da me ideata e descritta in progresso onde cambiare l'aria ad ogni qual tratto.

Non si accordi il coltivatore di lavoro indifferente sulla costruzione e disposizione di questa camera, perchè inclinandosi i difetti che vado rimarcando senza approfittare dei miglioramenti proposti, si mancherebbe allora del danno del calmo: e perciò ritenga.

a) Che la stanza rispondente il lato di mezzogiorno o di levante, è opportuna per regolare sviluppo delle sementi, perchè sia fornita dei due stagni e di due

porie opposte alle finestre, oppure fra loro, come nella figura quarta, tavola terza.

b) Che la camera respiciente e irradiante le sementi ingloberebbe in tempo maggiore nel loro sviluppo, e per conseguenza sarebbe più esposta ad una qualche compressibile interruzione durante la germinazione.

c) Che al lato di ponente le sementi si troverebbero soggette al soffio promosso dagli eterei raggi del sole.

d) Che dev'essere sempre fornita di due sfogatoi in direzione opposta, cioè l'uno ruotato il pavimento al lato breve della stanza, l'altro superiore al lato opposto, onde la direzione dell'aria esenti dispendiosamente la camera, nel qual punto deve trovarsi il livello od il piano dei gradici che contengono le sementi; tenendo indifferente che lo sfogatoio superiore, anziché nell'impulso o nella sequenza della parete, si trovi nell'altezza delle finestre.

e) Che questa camera calda dev'essere fornita di un condotto alla Franklin, oppure di una stufa ventilatrice, oppure di un ventilatore che introduca nella stanza l'aria riscaldata, e non espressamente ho ideato o proposto in appreso; e di due termometri, d'un igrometro e molto utilemente di un termonefrografo, quali istrumenti e dove collocati potranno a vedere partitamente.

CAPITOLO VII

MODI DIFFERENTI PER RISCALDARE LA CAMERA
NELLA INCONTRIONE E UTERO PER RAGGI DELLE PIANE ERE
CON SISTEMI DI FUMIGERAMENTO DAL CALORE

Diversi sono i modi che vengono praticati per riscaldare questi locali; ma gli opportuni pel preservamento del calice non possono essere che

a) il cominetto alla Franklin;

b) la stufa ventilatrice nell'interno del locale;

c) la stufa nel contiguo locale con applicazione di un ventilatore, di aria inveziosa, producendo il calore nella stanza che si contempla.

Tutti gli altri modi sono detestabili e da guardarsi con inammissibilità, perchè sperimentati da me stesso, e quasi generalmete motivano l'aria malizia che porgi causa alla fermentazione, e quindi al calice.

a) Cominetto alla Franklin

Fra i modi caloriferi il cominetto ventilatore alla Franklin è il più opportuno per ottenere il cambiamento continuo dell'aria che si deve intemperare, promossa dalla fiamma e dal suo alzatai che richiama l'aria nuova dall'esterno; e qualunque importi

una maggiore quantità di combustibile, pure pel benessere che apporta è da preferirsi alla stufa ventilatrice quand'anche costruita sulle migliori regole.

Nella costruzione di questi convettori si abbiano rigidamente le avvertenze:

a) Che il conduttore dell'aria interna sia bene isolata, e che il foro all'esterno sia della superficie di un decimetro quadrato, affinché l'aria per maggior serietà e per maggior massa non venga decomposta dal calore, ma semplicemente riscaldata passi a centro del due fori a mitigare la temperatura della stanza.

b) Che non siano impiegabili tubi di ferro o di ghisa, ma che siano costruiti di piastelle o di tegole di-cotto; perchè quelli arroventandosi per la azione del fuoco decomporrebbero l'aria per loro fluente nella stanza.

c) Che la canna del fumifucolo non sia interposta da registro, il quale d'altronde non si dovrebbe chiudere nè anche occlusa la fiamma del combustibile, perchè restando sull'incavo le braci, espanderbitesi nella stanza quell'aria decomposta che dovrebbe essere trasportata all'esterno pel fumifucolo.

d) Che l'apertura del tubo ricevente l'aria deve sempre riguardare all'esterno della fabbrica, e non già comunicare con altro locale, come ho rimarcato in diverse legittime; perchè in luogo di un'aria libera e pura che abbisogna, somministrerebbe quella depressa e forse nociva se quel precedente locale fosse tenuto chiuso.

c) Che durante le azioni del fuoco non si coprenda il fuoco nell'interno della camera, per cui l'alaia sarà larga centimetri quaranta.

Sarebbe opportuno un tipo di questo camminetto, perché necessario: e avviserò soltanto che la lunghezza non deve eccedere un metro, e l'altezza del vano solcata centimetri, che deve internarsi nel muro una sola metà.

La posizione di questo camminetto deve essere fra due finestre di ventilazione ed a fronte della porta d'ingresso.

b) Stufe ventilatrice

Se o per la spesa, o per altre difficoltà, non fosse costituibile un camminetto alla Franklin, dovrebbero necessariamente far uso di una stufa per riscaldare tutto la camera d'incubazione, quanto quella per le prime età dei beccati; e siccome la cattiva costruzione di questa apprierebbe le fatali conseguenze del colera, così ne ho divinata la seguente descrizione ed relativi tipi, affinché con tutta facilità e con tutta intelligenza possa essere regolarmente eseguita dai muratori.

Essendo il pavimento del locale, in cui si voglia applicare la stufa, si pratici un foro segnato *A B*, figura prima della tavola seconda, al muro *C D*, comunemente non già con l'aria spessa di precedente locale, ma solo per troppo usata, ma invece coll'aria esterna li-

bora e pure, e sia della larghezza esteriore di un decimetro, e della grossezza quanto importa quella del muro stesso; fare due dovii essere di loro all'interno da una reticella di ferro per impedire che le passere o che i tagli non introducano materia pel loro ufo, che impedirebbe il passaggio dell'aria quando obliquo. Alla distanza di altre cinque centimetri del perimetro fare ai costui nel fondo il contorno della stala sopra appunto acciò costituita di mattoni, disposti in piano, regolarmente collegati con buon cemento, e come viene descritta dalle lettere a b e d, impartendo la sua larghezza metri uno, centimetri cinque, e la sua larghezza centimetri settantadue, dimensionati come sate e per non ingombrare i mattoni convenientemente di trenta centimetri in larghezza e di quindici in larghezza, compreso il poco cemento, e per risultere l'aria di un medio locale, cioè di un'area di circa metri dieotto quadrati e di un'altezza di circa metri tre litari.

Esigete questo condotto, siano nell'interno disposte in castello delle panelle, o come volgarmente delle tavole, per cui delimitate nella precedente pianta colle lettere e, ed in modo che il vano della agerata d'aria tracciata dalla freccia scorgibile debba essere della larghezza di centimetri dieci circa, e dell'altezza di centimetri quindici, come quanto è larga la pannello, ed a proposta si deve dare a questa vano l'interposto alle panelle un'altezza maggior, perchè l'aria colora quando entra nel condottori aumenta il suo volume

In sezione tutta ciò che fin qui è detto viene rappresentato dalla figura tredicesima al numero uno, dove la lettera *a* si indica le sezioni dei muri di contorno ai fianchi della stufa, la lettera *b* e quelle delle tavole, e finalmente la lettera *f* indica la sezione del conduttore dell'aria nell'interno del locale.

Si compieva adesso con tavole disposte in piano la generale copertura di questo primo manufatto, che si riferiva dalla tavola seconda, figura seconda, ed alla figura decimaterza al numero due della stessa; con l'avvertenza di lasciare aperto al punto *g'* un foro lungo e largo centimetri dieci, e corrispondente al punto *g* della figura prima.

Passando alla figura terza, sempre della medesima tavola seconda, si vede chiaramente che il contorno della stufa è determinato a tre lati da tavole disposte in cellula, meno però il quarto lato, ossia dove esiste la porticella che serve per introdurre il combustibile; e si vede pure che la lettera *A* indica l'alaia, ove si colloca il combustibile stesso; e che finalmente le frecce sovrapposte indicano la direzione dell'aria che sorregge dal foro *g'* finché fino a *g''*, quando sia coperto da un altro piano di tavole rappresentato dalla figura quarta, e come più facilmente si rifera lo ingegnere ai numeri tre e quattro della figura decimaterza.

Prendendo un altro piano di tavole verticali agli stessi lati, e come nella figura quinta, e ricoperto il conduttore dell'aria, come nella figura sesta, emerge

che l'aria uscita da g'' sorgerà da g''' , e come prodotta-
mente si vede nella figura destinatare ai numeri cin-
que e sei.

Ripetendo lo stesso ragguaglio per le figure setti-
ma e ottava, avremo l'aria che in quest'ultima piano
uscirà da g''' in g'''' , e dove la lettera m indica il sito
da originar il fumaccio.

Passando ora alla figura nona ed al numero nove
della figura destinatare, si vede chiaramente che co-
tando l'aria del foro g''' viene ripartita in due correnti
e messa di altra livello disposta in coltello; per cui
l'aria bipartita è costretta di uscire dai due vasi p e q
laterali alla stia, e riscaldare le camere allorché questo
piano sia coperto dalla figura decima dove m mostra
la causa del cammino.

La figura undecima indica il sito da collocarsi il re-
gistro segnato nella figura duodecima.

La figura destinatare rappresenta lo spaziale della
stia sulla linea $K F$, e dove lateralmente si rilevano
le alture di ciascun piano.

Finalmente la figura decimaquarta dimostra il pro-
spetto dell'intero manufatto.

Questa stia dovrà sempre essere costruita di metallo
o ghisa di ferro, perchè sarebbe pericolosa allo svi-
luppo delle scosse ed ai fuochi della prima stia.

Nell'usarsi questa stia nella incubazione si abbia
sempre la cura di tenere chiusa la portella quando
per mantenere le braci si chiude il registro, onde le

costante grado da quelle termiche non possono compromettere l'aria esistente nell'interno della camera.

Questa stufa costruita sui principj di Franklin, e da me ridotta e proporzionata pelà tal di questa camera in relazione alle esperienze fisiche, la stessa anche è quella del nostro vicentino don Alberto Pieropan di veneranda memoria, possidente ora buon successore dal nostro insigno maestro conte Dandolo, ed inserita nella seconda edizione degli Elementi di agricoltura del celebre Hiltorpker

d) Stufa collocata in un locale contiguo
produttore di calore nella camera per la incubazione
o per l'uchi delle prime nel medesimo ventilatore

È ancora indizio dei fisici e dei biologi il vero luogo pel collocamento della stufa ventilatrice nella camera calda, affinchè tutta l'aria sia egualmente pereggiata in calore; ed è già impossibile ottenere questo intento in qualunque sito la si voglia collocare, perchè l'aria sarebbe sempre la maggior parte riscaldata in ragione diretta della prossimità al mezzo calorifero.

Molti coltivatori ignorano di porre la stufa nel mezzo della camera e di collocarvi i graticci circumambienti, ma tornerà sempre di ragione che i buchi più-prossimali alla stufa costruiscono una temperatura più elevata di quella che si trovano bensì nel medesimo graticcio, ma situati verso la periferia più lontana dal centro di quel

coltivatore, e che ragionevolmente conserva il dott. Pascale Lombardini, che quei coltivatori non potranno mai rendere una superiorità eguagliante sopra i bacchi esistenti in questi paesi.

Ma qualunque sia l'opinione di questi felici e bucolici che in materia di fatto hanno ragione, è però sorprendente come, nel corso di tanti anni che si coltivano in Italia bacchi da seta, non abbiano invece inventato un mezzo per distribuire gradualmente ed equabilmente, e secondo delle circostanze e delle età dei bacchi, il calore all'aria interna in tutti i punti, senza l'immediata presenza di stato e di cambiamenti.

Applicatami seriamente mi è venuto un divanetto che impone lezioni a tante questioni ritenendo appunto quella sopra, come aguzzo potrebbe evincermi.

Egli è che la stufa dev'essere collocata nella camera attigua a quella addetta per lo sviluppo delle tenevoli ed a quella dei bacchi delle prime età, nell'avvertenza che si tenga chiusa la porta di comunicazione fra questa due camere.

Fin qui sarebbe un paradosso, perchè come si riguarderebbe la camera che interessa se la è tolta la comunicazione con quella dei coltriferi? Ma proseguo.

Abbiasi sotto agli occhi la tavola terza e dove le figure prima e seconda indicano la pianta e la relativa sezione delle due stanze E F divise da un muro marcato a y , e supponga che la camera calda, ove si col-

lappano le sementi, sia quella marcata *F*, e quella della stata la seguente *E*.

Si pratici nella parete, come nella figura accanto al punto *X*, un foro della dimensione tanto in altezza che in larghezza di centimetri quindici, pel quale si faccia passare un conduttore di legno o di latta formato a guisa di *T* e marcato colle lettere *a* e *x*, e sia posto con una estremità in comunicazione col foro della stata ventilatrice conduttore l'aria esterna riscaldata, e coll'altra estremità si congiunga col ventilatore, cui vedremo subito dopo, precisamente nel foro protetto dalla valvola *a*.

Il conduttore dev'essere conformato con diligenza ed in modo che non presenti all'esterno alcuna irregolarità, ed il vano interno abbisogna di un'altezza e di una larghezza di centimetri dieci, la parità del foro protetto dalla valvola *a*.

Alla valvola *a* poi si applichi altro tubo di legno o di latta che servi a condurre all'esterno l'aria moltiplica e pesante esistente nella camera addetta allo sviluppo delle sementi ed alla coltivazione dei bardi dalle prime età.

Il foro interno di questo tubo dev'essere della larghezza e dell'altezza di centimetri quattordici, onde sia libero il gioco della valvola *a*, ed abbia una larghezza bastante per giungere dalla valvola *a* al muro esterno del fabbricato, e ciò per l'effetto che si contempla.

Egli è certo che conosciute il gioco dell'aria pro-

nesso del ventilatore, che subito sarà conosciuto, si vedrà chiaramente che non solo la camera *F* sarà ventilata ed esurgita dall'aria medica, ma che a piacimento ci si assicurerà la temperatura interna al grado necessario senza temere che l'aria introdotta dalla stufa, e quindi dal ventilatore, sia decomposta per l'azione del calore della stufa medica; uscire dall'abbassamento del ventaglio *g* è invece una rapida corrente di aria esterna che s'introduce nel vano inferiore della stufa, fluisce rapidamente per tutti i tubi conduttori della medesima, e risale e controlla di uscire dalla valvola *p* del ventilatore, allorché viene innalzato il ventaglio *g* è senza punto permettere che venga decomposta.

Ma tale stufa da applicarsi al ventilatore dovrà avere un solo foro dal quale viene estratta l'aria, e non mai due come in quella ventilatrice nell'interno della stanza e descritta nella tavola seconda alla figura nona.

Nell'usare il ventilatore applicato a questa stufa si devono avere le seguenti avvertenze:

a) Che la stufa nella camera *E* deve richiamare l'aria esterna, e quand'anche dovesse richiamare quella della camera stessa, si abbia riguardo che le finestre e le porte siano aperte, onde non introdurre nella camera *F* aria giusta e corrotta.

b) Che sia chiusa la porta di comunicazione fra queste due stanze *E F* per l'effetto già menzionato.

c) Che il ventilatore applicato alla stufa dev'essere

giacendo dolcemente, onde lasciar tempo all'aria introdotta che si riscalda, altrimenti l'effetto sarebbe insensibilizzante per l'innalzamento della temperatura, per cui si può determinare lo spazio di un'ora per sessanta secondi e distanza.

Questo è il vero mezzo per deaerare in tutti i punti aerici della stanza di quella dimensione un'equilibrata temperatura, per cui tutte le sensazioni ed i bochi che si potrebbero produrre indistintamente scappere un'aria nuova, libera e pura, indispensabile soltanto del passaggio per tali o conduttori della stanza.

*Effetti e descrizione del ventilatore
anche nell'applicazione alla stanza per temperature
di calore da una stanza all'altra*

Tutti sono i metodi per ventilare una stanza, onde per espellere l'aria vecchia, e contemporaneamente, mediante l'opposta apertura di porte e di finestre, o per aperture nei muri, nei pavimenti e nelle soffitte separate da soffitti imposte, dette volgarmente alapesi, che a suo luogo vedremo, oppure per frequente movimento delle finestre e delle porte.

Ma allorché l'aria esterna è affatto stagnante, e che la temperatura interna della stanza pareggia in tutto l'aria esterna, torna evidente che tenendosi anche aperti gli alapesi, le finestre e le porte, l'aria interna della stanza sarebbe sempre permanente, come

nelle volte debb' al osservare e assai se la stanza è male costruita.

In tal caso è bene ricorrere all'istrumento denominato ventilatore, pel cui perfezionamento si dedicarono con acie moltissimi autori; ma per altri da molto pochi coltivatori di bachi, per non dire da nessuno, posto in pratica, forse pochi ritenuto di nessun giovamento nella coltivazione dei bachi.

I ventilatori sono di due sorta: semplici e doppi. I semplici sono quelli che muovendosi col loro movimento tutte le molecole costituenti l'aria interna, la rinnovano poco a poco mediante l'apertura delle porte e delle finestre della bigattiera, senza la quale non otterrebbe l'effetto. I ventilatori doppi poi sono quelli che qualunque chiusa la porte e le finestre, pure quando sono bene adattati ai locali rinnovano in breve tempo l'aria interna trasportando altrove l'aria tutta vecchia.

Fra questi ultimi ventilatori merita una distinta menzione quello ideato dal sig. Ferdinando Gavuzzi ed inserito nel tomo dodicesimo della *Biblioteca agraria compilata dai chiarissimi professori Giuseppe dott. Morici e Carlo dott. Chiappi*.

Io poi sulla norma di quello del prefato sig. Gavuzzi ho ideato altre ventilatore più semplice, meno dispendioso e più facile ad adattarsi non solo per cambiare l'aria di una bigattiera, o per cacciare la fuma dalle cucine e dai sottotetti per portarla in quella

nel caso di economia e calda temperatura; ma l'edile altresì ad essere applicato ad una stanza, onde riscaldare fino ai diciotto gradi Reaumuriani una stanza, e trasportare altrove l'aria medesima senza il concorso della stanza nella stanza ove si sviluppano le semenza, oppure ove si coltivano i funghi nelle prime età.

Questa ventilatore è come segue:

Una cassa costituita di tavole di abete e di qualunque altra legna, bene incassate e piastellate all'interno, lunga esternamente metri uno e centimetri trenta, larga centimetri sessantadue ed alta centimetri sessante, murata in pianta alla tavola terza colle lettere *A B C D*, e nel relativo taglio, figura seconda, profilato nella linea *a b* colle lettere *a b c d*.

Questa cassa si apre e si chiude superiormente mediante opercolo pure di legno, assicurato con due bandelle di ferro assolate ad una parete longitudinale della medesima.

Nel centro del opercolo esiste un foro largo centimetri cinque e lungo centimetri dieci, dal quale si fa passare una stanghetta di legno segata *e f* che porta un ventaglio segato *g h*, il quale è formato di tavole leggere e sottili, legate agli estremi *e ne*j mezzo al punto *e* mediante traverse pure di legno, e ciò perchè non abbia a cedere nè prendere alcuna piegatura; ed è trattenuto all'ingiro di sponde eguali *i* alle centimetri dieci, in modo che l'assieme presenta una specie di conellina, e ciò perchè nell'ascendere e discendere

nell'interno della cassa non piglii ed da un lato ne dall'altro il foro poi del coperchio ove passa la stanghetta *r f* è protetto da una piccola tavola trasversale da quella che lo seconda il movimento, all'ufficio di tener chiusa il foro stesso onde non si esca l'aria.

Tanto la parte anteriore che la posteriore di questa cassa è munita di due altoparlanti disposti alternativamente, muniti delle relative valvole segnaletiche *m* e *p*, le quali sono di legno dolce, saldate alla parete superiore mediante vorelle di ottone, oppure di un pezzo di cuoio.

Una porta in opera la colonna di legno *d* e *e* munita dal puntello pure di legno *t-i*, ed applicata la leva mediante chiodicchia di ferro alla colonna *q* ed alla stanghetta *r f*, ed applicato il manubrio *r a*, torna evidente che una piccola pressione su questa si eleva il ventaglio fino all' due battenti sottoposti alle valvole superiori; ma nell'atto che quella si eleva succede un vuoto aerea nello spazio interposto fra la base inferiore della cassa ed il superiore ventaglio, per cui l'aria esterna pel proprio elasticità apre la valvola *m*, mentre l'altra segnaletica *n* sta chiusa in forza dell'esterna pressione dell'aria; ma nello stesso tempo che s'alta il ventaglio verso il coperchio del ventilatore, l'aria interposta fra il ventaglio ed il coperchio viene compressa, e nella compressione spinge ed apre la valvola *p* ed esce dunque all'esterno, e la valvola *o* sta chiusa in causa della pressione dell'aria rinchiusa.

Il flusso dell'aria succede inversamente allorché il

ventaglio a mezzo del manubrio si vola al basso, poichè il vuoto aerea succede superiormente, ed allora l'aria esterna, come si è veduto, apre la valvola *q* ed entra nella spacia vuota del ventilatore, e la valvola *p* dalla stessa dell'aria esterna resta chiusa. L'aria poi sottoposta al ventaglio spinge con forza le due valvole *n* e *r*, per cui la prima viene costretta a restar chiusa, mentre aprendosi l'altra, l'aria compressa è obbligata a fuggire pel vano aperto della valvola.

È questo appunto l'ufficio del doppio ventilatore, poichè se alle valvole *n* e *r* saranno applicati due tubi di legno oppure di latta in comunicazione coll'esterno mediante due fori nel muro, e che il ventilatore sia posto in azione, e che siano chiusi tutti i vasi del locale, nonché degli stogatoi e dei mezzi caloriferi, le valvole *q* e *p* porteranno nella lignifera l'aria esterna perfetta, mentre la corrente corrente e medesima è costretta di uscire all'esterno, ed in poco tempo tutta l'aria interna sarebbe cambiata.

Nel caso poi che l'aria esterna fosse molto calda, in allora per avere nella lignifera un'aria fresca, si rivolga il tubo della valvola *q* verso un sotterraneo sottoposto al locale del tacho applicando il tubo stesso oltre uno stogatoio mentre il pavimento.

Con questo mezzo l'aria dell'ambiente non solo sarebbe purificata, ma si abbasserebbe in poco tempo la temperatura interna a tre e quattro gradi in confronto della esterna.

Qui andrebbe a proposito la soluzione del quesito, cioè dopo quanti colpi di siffia e di diaframma del vantaglio g h sarebbe rinnovata l'aria di qualunque locale: ma siccome tale soluzione sarebbe appoggiata alle leggi di una dimostrazione falso-matematica, di cui non bisognerebbe i vermi, e non sarebbe intesa dagli altri, così mi limito alla sola idea che la sollecitudine del cambiamento sarebbe relativa alla dimensione del locale, e che in ogni modo non potrebbe eccedere un assoluto cambiamento d'aria, ma bensì una rinnovazione relativa, poichè dopo un numero n colpi di siffia e di diaframma del vantaglio, cesserebbe fluire all'esterno una corrente d'aria già rinnovata mediante i due fori protetti della valvola m n .

Tale ventilatore, allorchè non si applichi alla stufa, deve essere collocato alla metà della lunghezza della bigattiera, onde si possa espellere da tutti i punti l'aria malfica, e se ne possa introdurre ed espandere su tutti i punti egualmente della salute.

Che se la bigattiera fosse composta di più stanze consecutive, si dovrà situare all'apertura della camera media lasciando aperti i vasi d'interma comunicazione.

Quando poi sarà posta in azione per abbassare o per elevar la interna temperatura e per riportare nello stesso tempo l'aria malfica, si dovranno tenere chiusi gli altoparl, le porte e le finestre, altrimenti non si otterrebbe l'effetto, e perciò si deve notare che sino

chiuso le fissure che esistessero fra i latti conducenti l'aria e le rotture del muro ove vennero applicati.

Nelle prime età dei latti il ventilatore dovrà essere applicato al muro di monogloria, e nell'ultima età a quello di transiziana, allorché l'intensità termica fosse molto elevata, e si dovrà usare particolarmente nei cambiamenti dei latti.

Se quanto è detto sopra può evincersi della massima utilità che apporta questo ventilatore, poiché qualunque fosse la conformazione della stanza, mediante l'uso di questo istrumento applicato all'esterno nel sito dove obbligasse la finestra o la porta, sarebbe per tal modo ridotta la stanza opportuna per la coltivazione dei latti, come qualsiasi lattaie confermata sulle norme della migliore tecnica.

*Conclusione sui mezzi calorifici per la incubazione
e per la coltivazione dei latti delle prime età*

Se nel corso di quest'opera tanto volte abbiamo veduto ed analizzato le fatali conseguenze dell'immediato calore artificiale, per cui ho tema di essere accusato di sverrabile ripetizioni da quelli che non sapessero riderele quanto economicamente importi assai per ogni lato e per ogni occasione le consuetudini e le opinioni predominanti per convincere, persuadere e determinare altrimenti; se il risultato suggerisce che si debbano rispettare e accettare le disposizioni della natura sempre

sagge e sublimi, e che ove abbisogni l'aria si debba impiegare con ogni studio e riflessione d'imitarlo come sia più possibile per evitare i disordini, le turbolenze e le ascurità; se abbiamo veduto per molte volte che, malgrado le migliori costituzioni degli immediati vicini caloriferi, per una crisi, per una negligenza, per una ignoranza si è compromesso l'aria delle stanze e la sussistenza dei bachi mettendo l'aria malizia, e perciò la fermentazione ed il calico: ne consegue la giusta e naturale conclusione, che fra i mezzi caloriferi per la incubazione e per la successiva coltivazione dei bachi delle prime età sia senza confronto preferibile quello che produce un calore ventilato eguale a tutti i lati, e perciò più naturale, e che d'altronde fa l'ufficio di trasportare altrove le molecole malfiche e di mantenere l'aria pura e salubre.

Procedendo dai piccoli coltivatori e particolarmente dai villai, ai quali è indispensabile il metodo d'incubazione fra materassi, perchè altro più opportuno non potrei'essere conciliabile o per la mancanza del locale o per la inconvenienza del dispendio, il qual metodo per altro si rende di un ottimo ufficio pel preservamento dal calico, servendo esattamente alle già prescritte discipline: trovo di dovere consigliare con ogni efficacia tutti gli altri coltivatori di adottare quel metodo di calorifero, senza arrestarsi per la spesa che potesse importare, se a mille doppi se sarebbero retribuiti per la tranquillità e per le spesse risultante

del mondo; e son certo che ogni saggio, prudente e premuroso coltivatore, dovendo restarne pienamente convinto, non esiterà punto di approfittare della mia avvertenza.

CAPITOLO VIII.

STRUMENTI DI FISICA PER MISURARE I GRADI

DEL CALDO E DEL FREDDO E LA QUALITÀ DELL'ATMOSFERA.

Le tipettere devono essere provvedute degli opportuni istrumenti di fisica per rilevare i gradi del caldo e del freddo e della qualità atmosferica, onde regolarli in relazione ai bisogni. Tali istrumenti si distinguono

- a) nel termometro,
- b) nel termometrografo,
- c) nell'igrometro,
- d) nel barometro.

E passeremo a vedere particolarmente i loro uffici, e se e quando siano necessari, e dove si debbano collocare.

a) Termometro

Il termometro, che ognuna conosce, è quell'istrumento fisico che serve a misurare i gradi del caldo e del freddo nell'aria presente, e ciò per mezzo della dilatazione o dell'abbassamento del fluido contenuto nel bulbo e nel tubo di vetro che lo componea

Se ne costruiscono di due sorta: di alcool colorato, e di mercurio; i primi sono fallaci per quanto diligentemente costruiti, in causa della poca sensibilità ed uniformità di espansione; gli altri sono regolatissimi, se conformati con attenzione sulle vere leggi della fisica, ponendosi invece il mercurio quella opportuna incandescenza.

Ne ha sperimentati di vari autori, ma non è da comprometterli che di quelli del chiarissimo prof. Bel-
lari, e perciò il coltivatore de' bachi deve credere di provvedersene costantemente derivanti da quel celebre fisico.

Molti coltivatori formano la camera calda di una serie di questi istrumenti di diversi autori, parte ad alcool colorato e parte a mercurio; ma con questa mescolanza si riducono ad una vergognosa debolezza nella realtà della temperatura; onde parrai di doverli raccomandare ai nostri avi, che per frivolezza di ambizione e per diffidenza di tutti, intasavano diversi orologi, e non so poi se al polmone ricavano tranquilli della pratica ora peccando la sensazione delle diverse temperature.

Due soli termometri occorrono per ogni locale di una biglietta, ma tutti, e perciò derivanti precisamente dall'acclamato autore: l'uno dev'essere appeso in prossimità alle stanze nella incubazione, e quindi nella successiva coltivazione ad uno degli stadi che portano i gradi del bachi; l'altro dev'essere collato

all'esterno di ogni locale, per conoscere, il che separatamente importa, la differenza dell'aria interna colla esterna.

Un maggior numero adunque degli altri locali climatologici, si vuole affatto superfluo, bastando quello per rilevare il preciso grado di temperatura nel locale, e tanto più adoperandosi il solo metodo di coltivazione, poichè il calcolo, la forza del ventilatore applicato alla stufa, dev'essere eguale in tutti i punti.

1) Termometrografo

Questo strumento è atto ad indicare il grado di maggior caldo e di maggior freddo avvenuto nel decorso del tempo che si è osservato.

Di questo strumento dovrebbe essere provveduta la bigittina, e particolarmente in questi casi, e quella per la prima età dei locali, affinché il proprietario possa rilevare, quando voglia, se il bigittina, o colossale stesso affidata la direzione, si fosse regolarmente condotta nel mantenere la temperatura ai prescritti gradi termometrici.

Egli è certo che il bigittina, privato del detto meccanismo per far giugare a posto la sottile lamina di ferro che segna le differenze, non potendo rinvenirsi altrimenti, sarà costretto a mantenersi vigile e studioso perchè non avvengano gravi salti di temperatura, i quali se non si rendono nel nascere pel calcolo, produ-

come non portarlo diverse altre malattie che distruggono le particelle spermate.

Ed ben oltre cento Vigattiere che ho visitate in questa e nelle confinanti provincie, ho trovato il termometrografo soltanto in quella di San Ercolano. Questo Andrea Citadella Vigattiere, classico Vigattiere, in cui risorgeva il genio dell'esemplare rispettabile personaggio anche nelle colfrazzate del bacchi da seta.

Che se il diletto o poco o molto non l'ha rispettato, egli non decorò, non è attribuibile che agli inespugnabili dei migliori barologi, veramente applicati nella massima diligenza ed esattezza. Ma ora, a termine della tale istruttoria, conformati e regolati i cilindri nella camera calda per la incubazione ed in quella per le prime età del bachi, levate le sponde o rovesciati i gradini per quelli, e disposti questi nelle viscini delle cassette aere, come opera l'arbitrio esage di fiducia e di perorazione quando egli si occupa della tale opera, non sarà più soggetta a quella vicenda e risapori melle e ammirazione di tutti i bacelli anche per la utilità del bachi e per la ricchezza del raccolto.

c) Agrometro

Serve l'agrometro per far conoscere la quantità di umidità esistente nell'aria, e trova rapporto di densità la descrizione, perchè l'istrumento è solo.

Ordinariamente nelle camere calde l'agrometro segue

umidità senza che induca il coltivatore a correggerla versando dell'acqua nei pavimenti, perciò con un'acqua di meno alle sementi ed ai baccitranti che si sviluppano; perchè accelera e aumenta la decomposizione dell'aria in forza del calore prodotto dalla stufa, e così nei locali della serraiva coltivazione, come altri sapere ad osservare.

La siccità dell'aria, che per altro non è causa del calcolina di altre qualità, si deve correggere invece coll'introduzione dell'aria nuova mediante gli altoparlanti che subito conosceremo.

La umidità dell'aria si rileva anche mediante il sale comune, e più propriamente dai letti colligati ai banchi.

d) Barometro

Il barometro è quell'istrumento fisico che serve a misurare il cambiamento del tempo, e lo si rileva dall'alzarsi ed abbassarsi del mercurio nel tubo di vetro.

Quando si vuole necessario al buon andamento di una serraiva per gli opportuni provvedimenti da farsi nel caso che sopraggiunga la pessima pioggia e per non intralciare di soverchia senza necessità.

Il coltivatore che si briga la osservazione di questo strumento non corre pericolo di somministrare ai banchi foglie appassite e seccate.

CAPITOLO IX.

arecane, come servano in un

Per *alcopital* s'intendono quelle piccole aperture dalle quali entra e esce l'aria da una stanza; e si formano a piacere di forma e quadrato e rettangolo, di una dimensione dal centimetro quaranta al decimo, ed anche più in relazione all'ampiezza del locale.

Devono essere riparati costantemente da reti di ferro per impedire la introduzione dei topi, e da mobile riparo costituito di legno o di tela di chiara tessitura per chiuderli nella notte, e quando l'aria esterna fosse molto introdotta in caso di qualche bufera.

Nelle pareti lignee, nella proporzionata quantità che sarà prescritta trattandosi dell'assegnamento delle arca da occuparsi dai buchi, devono essere praticati parte nel pavimento sotto ai piedi dei graticci, perchè non siano pericolosi agli infermici; parte poco sopra il pavimento e sotto i vani delle finestre, per non indebolire i muri maestri e di sopralapparle molto sopra della linea ordinaria di soprassoglia delle finestre, e tutti in fine sopra le soffitte od ai tetti.

Nei locali piccoli o mobili, come sarebbero quelli della camera cuba e quelli poi buchi della prima cella, se ne devono collocare due poco al di sopra del pavimento, e due altri nella superiore soffitta od impal-

cita, e sempre verso la parete opposta del prisma, onde l'aria pel suo fluire abbia a trasportare una grande quantità di molecole aeree decomposte. Tutti questi sfoghi dovranno essere chiusi quando la stagione sarà fredda, ed eccedesse però di una inferiore e di un'altra superiore, che resteranno soltanto scoperti quando anche l'aria fosse fredda, onde possa fluire in tanta quantità che non porti pregiudizio ai latti; ed al contrario si dovranno tenere aperti tutti se l'aria fosse calda, quantunque si temesse la dimora di manipoli di paglia nel comestivo o all'ingiro dei graticci nel caso di conditi dell'aria, affinché l'aria libera possa fluire rapidamente in tutti i punti delle stanze.

Anche nei casi di prevedute bufere e che la temperatura interna fosse molto elevata, dovranno tenersi costantemente aperti, onde disparire gradatamente i latti a quel riposo di temperatura che si vuole succedere, Attenendosi intanto a' quei questi sfoghi durante l'improvvisa intemperatura, soffrirebbero pel colpo eccessivo rinverrato quel sollievo dello volgarmente cosiddetto, anzi nocivo; e per l'improvvisa apertura degli stessi o delle porte o delle finestre, si troverebbero esposti ad un eccessivo salto di temperatura più fredda, per cui facilmente si raffredderebbero, e perirebbero in cinque o sei ore per le altre malattie indipendenti dal malcio.

Nel caso poi che i latti fossero parte o tutti manipoli, si deve usare grandissima prudenza nell'aprire

questi stegiti, cioè con riflesso che l'aria non colpisca direttamente questi naspi, o ciò perchè non abbiano a contopra ed adagare quell'umore necessario nel cambiamento delle loro spoglie; ma bensì le sorrenti acree dovessero essere diritte sopra gli altri.

Per tutto ciò, e per quanto ho parlato nel corso di quest'opera intorno a questi stegiti, e particolarmente trattando della canera calda, ritengo non vi possa essere alcuna che non sia afflitta perenne della necessità del medesimo per protravimento del calido; e dalle altre malattie.

CAPITOLO II

COLLETTA DEDICATA PER LA COLTIVAZIONE DEI LACI DA ULLA
COME STRADA LA MALATTIA DEL CALIDO

Oh come e di quanti le insperanzabilità dei laci de-
terminati per la coltivazione dei laci delude la inte-
ressante aspettazioni! Eppure quante cure, quante an-
dole, quante dispende, quanti dispendi nella pratica
dei migliori metodi di botanica! ma il calido non il
abbondanza, e stermina ogni anno il loro giardino di bi-
gallero; ed è una meravigliosa pervenienza di speran-
za, che per tali dispendi non abbiano depeso il pe-
sare di questa coltivazione, e non abbiano ammontato
quelle fabbriche per non essere ritenuti.

Che non si strappino più dalle spalle se viene loro

motivata la importanza dei locali, che depongono in talde lode della perfezione perchè sono dell'abitato e di buona fabbrica e, bene riparati: ma se vogliono consumare la foglia del loro tabacco per un gradevole prodotto di denaro, e se vogliono perciò risarcirsi della passata tristezza, che nutrono meno intellettualmente alle modificazioni ed ai cambiamenti dei locali in relazione ai difetti ed alle maniere di arroccarli che arbitrio rileveranno; rispondendo che li descrivo perchè li conosco quei loro diversi locali.

Non basta rileggere di aver località da potersi coltivare questi locali, impartire il consumo di una grande partita di foglia: bisogna contemplare soltanto quelli che lo posse indicare per locali, e bisogna farsi quelle modificazioni che fossero opportune per renderli tali; e se tornasse impossibile o troppo disagiata, è necessario limitare la lusinghiera partita in relazione alle località praticabili, calcolando in questa un'abbondante raccolta, e un ricrato della foglia nel caso che voglia ricercata, ed altrimenti un riposo ai poli che null'anno precedente furono strondati.

Non è vero che qualunque località dell'abitato si possa considerare opportuna anche per la coltivazione dei locali. Vi sono sempre tra quelli delle calcolabili differenze in dipendenza dei punti meridionali che guardano, della distribuzione delle finestre, della minore o maggiore elevazione del piano, e finalmente della varia apertura delle interne ed esterne comunicazioni.

Non sono opportuni e si devono inamovibilmente escludere i locali in pian terreno per uso dello sviluppo delle senselli e per la coltivazione dei locali delle prime età, i quali si ravviano nelle figure prima, quarta, e ottava della tavola prima; e quantunque avessero regolati e modificati, non sarei persona di marò, perchè la continua attività promossa dai pavimenti e dall'aria sempre pesante che si aerisca per la parte, per la finestra e per gli sfoghi, farebbe che dovessero al loro primo sviluppo, per via della loro natura, sbriciolare buoni pezzi leggeri, e porrebbero colpito dalla malattia dipendenti dalla soverchia umidità.

Non sono da usarsi questi locali nemmeno per la successiva coltivazione dei locali, quantunque fossero in elevata piano, ove non avessero modificali e controllati o per ventilarsi o per sfogarsi o per sportarsi di una parte nella parte opposta a quella della finestra.

I migliori locali per le tre prime età dei locali in qualsiasi piano elevata sono quelli che guardano a mezzogiorno ed avendo una porta a tramontana da aprirsi quando occorre un cambiamento dell'aria.

I più opportuni per le successive età dei locali sono quelli che hanno finestra o porte ai quattro punti cardinali, ove l'aria può essere facilmente cambiata in tutte le situazioni.

I locali devono essere proporzionati alle quantità dei locali da coltivare nelle prime età, e perciò per un paio di gattini non si deve usare un locale ampio

per diversi altri, ma quello più spaventoso e insopportabile ad essere con facilità riscaldato. Torron poi inutilmente la sovrachia grandezza del locale per i barchi della stessa età, perchè nascondendo la stagione potrebbero essere soffocati anche sotto ai portelli e nei venti freddi, come mi è avvenuto di vedere, e con ottimo risultato.

In generale le bigattiere devono essere lontane dal letamaio, dalle acque stagnanti e dalle valli, perchè l'aria densamente ferebbe porre i flagelli o di colera o di mazzette. Le migliori situazioni però sono le aperte campagne e le colline.

Se i locali per la tre prima età fossero di una dimensione superiore per la via degli allievi studi, dovremmo essere forniti nel quattro lati di un camminetto per considerare la paglia o qualche altro combustibile nel caso che occorresse la fiammata o che si dovesse alzare di qualche grado la temperatura.

L'altezza di questi camminetti dev'essere elevata dal piano del pavimento, e i loro bordi dovranno essere riparsi da reti di ferro per impedire l'ingresso dei topi.

Le finestre devono essere riparate da vetri per difendere i barchi dagli strarventi e dalla grandine, e da imposte di carta o di tela, e meglio di vetro per ripararli dai venti impetuosi pregiudizievoli, massime trovandosi nel loro nascondimento, e per non abbassare la temperatura a danno grado.

Il miglior mezzo di preservare le finestre nelle età avanzate del diapirli sarebbe quello delle griglie o persiane, per difenderle dai raggi del sole, e per procurar loro una perfetta ventilazione ed una sufficiente quantità di luce.

Questi locali devono avere una conveniente stanza ed una ripartizione di superiori ispiratori ascendenti per la ventilazione delle prime età; ma per le successive è indifferente che siano esposti di topio.

In generale poi devono essere forniti di altoparlanti, e mantenuti netti ed immacolati e bene puliti, e così pure riparati da foure e da fori per impedire l'ingresso dei topi e di altri animali nocivi.

— *Finis, Lib. I. —*

— CAPITOLO XI. —

QUATTRO, PRIMO PIANO PARTICOLARE DELLA CAMERA TRON.

• ED IN QUELLA DEI BACI DELLE TRE PRIME ETÀ.

E LOCO CENSURATO DEDICATO A PREROGATIVE

DEL GAIARDI

Nel capitolo IX della parte prima ho paleato che la forma comune dei gestici per le sonetti nella camera calda e poi baci delle tre prime età è formidabile causa del calore, e ne ho dimostrato le ragioni fisiche e le corrispondenti esperienze.

Una distillazione di questo importante argomento, siccome preventivamente ho fatto conoscere che in que-

periodi della vita dei bachi le descrivono ed i graticci devono essere assai spandi, oppure come appena possano impedire o la dispersione delle siccagità e dei bachi, affinché le correnti aeree non siano impedito di espellere e trasportare l'aria medesima che sopravviene nella loro superficie provocata dal calore ed umidità o dal trasudamento delle siccagità o dalla respirazione dei bachi e dalla contrazione del letto nella guaina da una parte all'altra, così nel finito ed altro avvenimenti naturalmente alle loro forme.

In generale i graticci devono essere di una chiara tessitura, onde l'aria possa scivolare anche per di sotto quando sia possibile la umidità contenuta dalle carte, e' profonda dei letti e dagli accresciuti sovrapposti; e devono essere di una larghezza non maggiore di metri uno e centimetri trenta, onde gli accresciuti possano governare i bachi agevolmente e senza danni, restando poi indifferente la loro comune larghezza dai tre ai quasi cinque metri.

Sono pure indifferente alle vaste sponde dei graticci per i bachi dopo la terza muta fino alla loro maturità, perché allora si rende difficile uno sviluppo ed una permanenza perpendicolare d'aria densa e più acida carbonica, la causa della così minore quantità dei bachi sopra un graticcio e dei frequenti esporgi dei letti; e quando anche si sollevano sulla loro superficie un leggero velo di quell'aria, possono evasarsi di respirarla stando per questo effetto, con le loro ali, la metà

dal fianco superiore arupi non bastantemente lungo per soporarlo e respirare un'aria più libera.

In quanto poi alla distribuzione dei graticci pel banchi di tutta la città si abbiano le generali avvertenze:

a) Che devono essere disposti sui palati nelle stesse parallele e nelle stesse direzioni delle cornici sopra le une lineari e l'altra apposta, come vediamo nella figura terza, tavola prima; oppure nel senso longitudinale delle due linee che s'incontrano alla porta di transito, come nella figura seconda della tavola stessa, affinché l'aria possa compieggiare liberamente sui banchi, e perciò mantenersi e loro sempre salubre e pura.

b) Che la medesima devono essere collocati sul palati all'altezza del pavimento corrispondi cinquanta, e nelle medesima distanza da un graticcio all'altro, con avvertenza che dall'altre all'impietrate ed alla soffitta, ed sia lo spazio di un metro, affinché i flagelli di quello non sieno esposti all'aria più calda e soffocante esistente sempre nell'alta dei locali per le note ragioni finché nel caso che questi siano coperti da impietrate e da soffitti:

c) Che per ciascun palazzo siano disposti lungo i muri o le pareti, e nemmeno in qualsiasi parte aderenti ai pilastri o pilastrelli sovrapposti i tetti dei grandi locali destinati per la quarta e quinta età dei banchi, perchè in quelle situazioni non potrebbero dell'aria libera che vogliono costantemente.

In quanto ai graticci nella camera calda per le reli-

lappo delle gemme di una importante ligattiera, era non fosse quale il mezzo esaltatore del vegetatore applicato alla stessa pianta nel precedente locale, ma invece quello dell'immediato esaltamento alla Frakilla o della stessa, si avverta di collocarli sopra un paio mobile o portatile per potersi girare ad ogni qual tratto, affinché tutte le sementi siano in brevissimo tempo rivolte a tutte le parti di circostanza per essere già più intense in relazione alla vicinanza del mezzo esaltatore, e così per ottenere una più possibile equabilità di nascita.

Questi graticci poi, come le cassette, devono essere coperti da un tessuto per impedire una sovrabbondanza flusso dell'aria sulle sementi, avvertendo che gli estremi dello stesso non abbiano a cadere nel pericolo di fradare quelle del sottoposto graticcio dell'aria tanto necessaria al loro sviluppo.

CAPITOLO XII

LEGGI

Anche in questo argomento variano le opinioni dei botanici; perchè alcuni condannano i buchi da sola alla sempre ed altri alla pianta buca; ed è singolare che un dotto botanico Vascoli li voglia ciechi, ma coltivati alla buca; ed al contrario l'autorità G. F., compilatore del *Giornale del ligattiere* stampato in Milano nel 1816, che siano buchi necessariamente di dodici occhi di-

viali mi per l'alto, ma che debbano vivere nel bajo acqua bassa semi-vernici.

Presuppo i naturalisti a riflettere e decidere se e quanti organi viali abbiano i bachi, perchè io mi limito ad osservare che natura li ha destinati a sviluppare, a crescere, a risuscitare nei bacozi scapere a-telo scoperta, e non già in seno alla terra; e che nelle tale esperienza li ho veduti prosperare senza contrarsi sopra i piedi, e soltanto, in pochi degli altri bachi, evitare le storse dei raggi solari collocandosi a dietro alle foglie o dietro al-rami.

Per questa insensibilabile riflessione, e perchè la luce purifica l'aria e rallenta gli effetti della malizia, consiglierò sempre che le biagalte siano illuminate dalla luce solare ed anche dal sole, perchè non perisca i bachi, i quali ne sarebbero inquieti ove non potessero sottrarsi.

Anzi perchè non avvenga anche l'inconveniente che si appiccica la foglia se i grilloni per la conformazione del locale faustro le pressanti alla tenaglie, si destrano sochiudere gli scuri per ditta del sole, non già dell'aria e della luce, per cui sarebbero tanto a proposito le griglie e perdine.

Nella notte poi le biagalte devono essere illuminate ad olio di alta di buona qualità, perchè non avvenga il fumo e la polve se destinate da noci o da altre materie oleose, tanto pregiudicevoli per l'esempio che produrrebbe nell'aria grave di principi nocivi.

CAPITOLO XIII

USCITA DEI LECCHI DA SERRAPALLE, E CONT.

AL SACERDOTE DI MITA

Non mi scampo dalle varie specie del genere dei
geli; anche denominati mari-morari-morosi, perchè
la loro foglia indistintamente serve per buon nutri-
mento dei bochi, e assai più utile infuso pel colera;
tutto si può supporre che è preferibile la costante
dotata di maggiore sostanza purpurea, e che an-
rebbe migliore la selvatica, se visto di agricoltura e di
economia permettersi la loro coltivazione.

Ciò che importa è il conoscere come e in quale stato
si debba conservare la foglia a questi bochi; perchè
molti barocchi e coltivatori vogliono che sia appassita,
altri che venga quasi volutamente tagliata, ed altri
che vi siano preservati i noccioli del ramoscelli.

Stesso di questi è la mia opinione, e poi de-
scrive di qualunque che dati applicati con ragio-
nezza, all'esame di queste circostanze.

Infatti parlando della prima prima essenza, perchè
nessuna non ha legge, che il coltivatore, somministr
ai bochi la foglia depositata da due o tre giorni, per-
chè non sia fermentata e riscaldata, piuttosto che quella
raccolta durante la pioggia e non seccata bastantemente
dalla siccità; ma il prescrivere che si debbano con-

pre rifare di foglie appassite e un accordo, è una reazione alla natura, è una semplice ignoranza perchè manifesta la credenza che i bachi da seta, ove si trovano a cielo scoperto, per nutrirsi di foglie appassite le convulsa il peduncolo fiorito, o tutta la circolazione degli umori, o rischia a terra; l'aria ed i raggi del sole lo riducono in quella stato.

La foglia invece da somministrarsi ai bachi in qualunque loro età e particolarmente nelle prime dell'essere scappi fresca e possibilmente appena raccolta, non per altro ove il sole o la ventilazione non le avesse asciugata la rugiada; e se le circolano, i tempi piovosi o la prudenza esigessero di tenerne un deposito bastante per un giorno, dell'essere conservate in un sotterraneo privo di luce, distese sopra una stoffa se il pavimento fosse d'argilla terra, o possibilmente alzata, e spesso nuova, affinché non soffra fermentazione.

Per convulzarsi che questa mia procedura è incontrastabile basta soltanto in un graticcio di bachi spongerli equabilmente per un terzo della foglia appena raccolta, nell'altro terzo della stessa nel giorno precedente, e nell'ultimo di quella già in deposito da due giorni, perchè si dovrà riservare la prima consumata in minor tempo della seconda, ed un'ora dopo la terza.

Vogliono diversi barologi che lo mantenga la foglia appena raccolta coperta una maggior copia d'umori pingui ed acquosi prodotti o dalla qualità del terreno in cui si trovano i gelsi, o degli insetti, o dalla ripe-

giosa vegetazione per gloriose età e per potatura dei rami maestri.

Concedo per la massima, ma bisogna separare; e credo che ogni coltivatore de' bachi la sappia doverci adattare la foglia alle loro età, e perciò quella delle piante giovani nei primi loro stadii, quindi delle più adulte, e presso alla maturità quella dei vecchi polci; e ritengo che nessuno ignori non doverci strappare le tenere pianticelle né i nuovi vegetanti dei rami troncati per rifare le piante, perché sarebbe un troppo danneggiarli, e perché d'altronde la foglia perga d'umori aspri ed insalubre fino agli ultimi di giugno farebbe danno assai ai bachi in qualsiasi loro età qualunque epoca.

Il metodo poi di tagliare la foglia è così riprovevole, che, per quanto dicessi, non crederei di estorcare facilmente la mia disapprovazione; e procedendo dal ridicolo rispondo forse di un sacco di foglia per tutta la coltivazione dei bachi derivati da un'oca di semenza, che importa assai meno dell'opera, ne spiegherò le dannose conseguenze.

Ammetto il principio che natura ha disposto onde i bachi nascano nei gelci quasi quasi presso la metà dello sviluppo della foglia, che se ne cibano ancor tenera, e che proceda la sua consistenza come quelli ingrandiscono di corpo e di vigore; non so comprendere perché si pretti di tagliarla minutamente così tenerella nella loro prima età, e di continui per le successive, però non

numeri proporzionata riduzione. Non è questo un condannarli costantemente a doverci nutrire delle nervature, se non primarie, almeno delle secondarie e terziarie della foglia stessa? non è questo un sconsigliarli, anzi un distruggerli la colonna gemma e radice del parenchima che serve precisamente alla nutrizione dei luchi? Infatti questa materia si sposta nel taglio frequente nei vascelli che la contengono e si sfacca al ferro e lo irrigidisce per principio solidificante di quell'umore.

Ma quelli che preservano la foglia tagliata, e quelli che circolante ne seguono la massima, non hanno osservato che i luchi continuano a cibarsene nei margini e nel mezzo fra le nervature secondarie e terziarie, e non già dove è più dura e consistente, che rimane nella prima età, che non consumano in progresso se non per estremo bisogno; ed in tal caso con grave detrimento al loro naturale sviluppo, perchè invece della colonna gemma e radice del parenchima si nutrono di que' fascetti fibrosi di natura legnosa.

Inoltre quanto più è ridotta la foglia, tanto meno i luchi possono elevarsi per respirare l'aria più salubre soprastante a quella talvolta fissa che li circonda, e perciò sarebbero costretti con pregiudizio d'inspirare quella polverosa eputata.

Non consiglierò perciò di sconsigliare ai luchi foglia tagliata temendo pel risparmio che si otterrebbe quando ne fossero assigiti una metà, potendosi

contemplare ed ottenere questo interesse coll'osservarla leggere e proporzionata al consumo che ne potrebbe esser fatto.

Parlando poi di quelli che levano le tenere cime dei ramoscelli, nell'opinione che i bachi si staccano nell'avidità di cibarsi, dirò che s'ingannano a partito, perchè in qualunque età non inghiottiscono quelle fogliette, ma le corrodono sottilmente nella stessa guisa che inghiottano per le adulte e consistenti, e le trasmandano nel medesimo ordine allo stomaco.

Quei bachi invece che si risvegliano morti nei letti, nella maniera comunemente usata per sfocamento o soffocazione colla tenera foglia, sono periti per maltratti ricevuti dai ramoscelli e per l'insuperbia ed impudente usata che li governa.

Che non avvenga il primo sfocamento, basta osservare quanto dice il celebre Ignazio Linzi nella sua Scuola del bapchiere alla pag. 45, e basta quindi collocare sopra un vespone di foglia alcuni bachi per convincersi che concorrono avidissimi a cibarsi, e impudicamente, delle più tenere fogliette, e che poscia grado grado discendono a corrodere le più dure e meno sostanziose.

Si abbiano ancora le avvertenze:

a) Di non somministrare ai bachi la foglia appena levata dalle bisacce proceduti da lontano, ma di sopaltarla finchè sia molto raffreddata: guardandosi bene da quella che avesse subita una qualche fermentazione.

perchè produrrebbe loro un'aria assai mofica, e d'altronde non sarebbe sufficiente, perchè poi sofferta calore verrebbe perduto gran parte di quella sostanza potassica e resinosa e di quell'umidità naturale, che la prima serve ad appassare l'umore serico nei bachi e l'altra a facilitare la digestione e la loro evacuazione:

b) Di disporre nelle grandi biquiere un magazzino opportuno per la conservazione della foglia di un giorno per l'altro, e mai sostituendo in un locale sottoposto a quello della coltivazione dei bachi, e se non fosse conciliabile altrimenti, di tenervi chiusi gli stagni nei quali il pavimento, allorchè l'evaporazione prodotta dalla foglia nel caso che fosse fermentata non possa introdursi a scompaginar l'aria:

c) Di somministrare una maggiore quantità di foglia nel caso che fosse necessaria, la quale per altro non apporta alcun pregiudizio al loro ben essere, e ciò in causa della differenza nel peso relativo, e per compensare quella che rimane perchè a troppo dura e troppo secca.

CAPITOLO XIV.

REGOLAMENTO DEL CALORE ARTIFICIALE

NELLA CAMERA CALDA E PER LA INCUBAZIONE E SVILUPPO DELLE SEMENTI

Predisposte naturalmente le sementi alla incubazione nello sfondare della foglia di gelso, come ho raccomandato nel capitolo IV di questa parte seconda, conformata la camera calda e fornita del termometro interno ed esterno e termoi delle precedenti istruzioni: un'ora prima di trasportarvi le sementi che pel cambiamento del calore manifestano il prossimo sviluppo, si deve accendere il destinatarvi tutto calorifero, tenendo aperti tutti i vasi per mettere in movimento, scuotere ed agitare per le azioni della fiamma e della ventilazione tutte le molecole aeree multiple preesistenti, e per sostituirvi un'aria nuova, libera e balsamica, nella quale devono crescere e sviluppare le piccole larve bechiane.

Scorsi quest'ora, chiudi i vasi delle finestre e della porta, si trasportino in questa camera le sementi, e si dispongano per la incubazione, come ho già determinato tanto per quelle attaccate ai pannolini, come per le altre da collocarsi nelle cassette o nei graticci coperti da pannolino, nell'evitarle di tenerle separate nelle loro diverse derivazioni, per evitare l'inconveniente di una irregolarità nei bachi e nei bozzali, che

importerebbe inoltre un minor pregio ed una spesa maggiore.

Il grado poi della temperatura in questa camera calda, ormai continuamente le sensibili, non dev'essere regolata a caso, come presso moltissimi ignoranti, ma a norma di una costante legge fisica la relazione tanto si riferisce ed agli aumenti dell'esterna, quanto al grado elevata di cui abbisognano gli embrioni uccelli allorché sono prossimi al loro sviluppo.

Infatti il voler mantenere nell'interno della camera un calore di gradi ventidue Reaumuriani, quando la temperatura esterna scende ai gradi otto, come nei giorni del nostro Inverno, sarebbe un assurdo l'esito per la somma difficoltà di conservare il calore stesso in quel limite senza uccelli troppo sensibili; e forse pessimo, come quel grande maestro, potrebbe riuscire di ottenere in pochi giorni un debole raccolto in forza della continua ventilazione e di un enorme consumo di combustibile, precipitando nel grave pericolo di compromettere la salute degl'incubanti.

Nel corso di oltre dodici anni in cui mi sono applicata con premuroso studio alla coltivazione dei beccati, mi avvenne di osservare che presso il termine della prima schiusa di maggio, epoca la più opportuna per le incubazioni, l'esterna temperatura varia dai dieci sino ai diciotto gradi Reaumuriani.

Perchè se nel primo giorno in cui s'incubano le anatre l'esterna temperatura fosse di gradi dieci, l'in-

tema dev'essere elevata ai quattordici, così risultando la semi-somma dei gradi esterni con quelli della temperatura più elevata che determino per l'interno ai gradi diciotto.

Nel secondo giorno d'incubazione dev'essere elevato il calorico nella camera calda ai gradi sedici, se la temperatura del primo giorno fosse stata ai quattordici, ossia dev'essere presa la semi-somma dei gradi marcati nel precedente, calcolate anche le frazioni con quelle fissate sopra, e come per maggior chiarezza e norma nel seguente Quadro.

Q Q A P B P

Abbonamenti in produzione del settore d'aspirazioni nella camera d'incubazione

T H H P L M A T U L M A																				
LORDS ALL OTHERS V' INCUBATION																				
LORDS	I		II		III		IV		V		VI		VII		VIII		IX		X	
	gradi	gradi	gradi	gradi	gradi	gradi	gradi	gradi	gradi	gradi	gradi	gradi	gradi	gradi	gradi	gradi	gradi	gradi	gradi	gradi
10	—	14	—	16	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17
11	—	14	—	16	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17
12	—	14	—	16	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17
13	—	14	—	16	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17
14	—	14	—	16	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17
15	—	14	—	16	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17
16	—	14	—	16	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17
17	—	14	—	16	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17
18	—	14	—	16	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17	—	17

Da questo Quadro chiaramente si rileva: —

a) Che i gradi di temperatura interna si elevano gradatamente, tranne nei due primi giorni quando la esterna travasi tra i dieci e gli undeci gradi, e tanto meno si elevano quanto più si avvicinano alla temperatura del diottero;

b) Che quanto più alta è l'esterna temperatura, tanto meno è l'aumento da farsi nell'interno. Infatti se il termometro all'esterno segna nel primo giorno gradi diciassette oppure diciotto, quello nell'interno dovrebbe segnare nel primo anno diciassette e cinquanta, e nell'altro il mezzo centesimo dovrebbe restare inoperoso.

Ma quando l'aspetto Quadro è preciso in matematica, anzitutto che non siano separati i gradi diciotto durante la incubazione, altrettanto è difficile, per non dire impossibile, il potere regolare il calorico di un locale con quella precisione, perchè in questi strumenti tali non possono essere indicati i decimi: e perciò almeno poco importa, perchè non sarebbe di conseguenza nè per calida nè per altre malattie, che la temperatura sia un quarto di grado più o meno elevata; così in appoggio al quadro stesso, e perchè possa essere osservato con più possibile precisione, ho ritenuto opportuno di conformare il seguente, ammettendo che le uova siano state predisposte alla incubazione senza calore artificiale e termini del più volte citato capitolo IV di questa seconda parte.

QUADRO

*dimostrante le produzioni del colorito
nella camera calda per le annessi
già predisposti naturalmente alla incubazione*

T E M P E R A T U R A									
SPERIMENTI		SPERIMENTI PER GIORNI D' INCUBAZIONE							
		I		II		III		IV	
		gradi		gradi		gradi		gradi	
10	—	14	—	16	—	17	—	17	1,2
11	—	14	1,0	16	1,4	17	1,4	17	1,4
12	—	16	—	16	1,0	17	1,4	18	—
13	—	16	1,2	16	1,4	17	1,2	18	—
14	—	16	—	17	—	17	1,4	18	—
15	—	16	1,2	17	1,4	18	—	18	—
16	—	17	—	17	1,2	18	—	18	—
17	—	17	1,0	17	1,4	18	—	18	—
18	—	18	—	18	—	18	—	18	—

In questi quattro giorni abbiasi somma diligenza che non succedano salti di temperatura, perchè tornerebbero assai dannosi non pel calore, come ha detto più volte, ma per altre malattie o per una uscita irregolare; non per questo sconsigliando di aprire nel mezzo giorno una larga finestra nella finestra e nella porta, durante le azioni del mezzo colorire, affinchè l'aria fresca, nelle camere, ritenga già che notte e giorno

siano aperti e regolati gli sfogatoi, onde non avvenga il soffoco che causerebbe in proporzione la mortalità del calceiro.

Egli è quindi che il coltivatore, oltre all'ufficio di sorvegliare le sementi almeno tre volte al giorno ed altrettante alla notte, deve anche più spesso sentire se siano troppo calde e se rendano un odore di muffa, perchè possa subito riparare al disordine col diminuire la loro alicia e col promuovere una circolazione di aria più forte finchè tornino al calore naturale e finchè siano eguali i principi mediet; il che certamente non avverrebbe se fosse accigliabile che le sementi nelle cassette e nei graticci fossero distese come quelle stese al pannolino a poco più sommole.

Sarebbe poi questo il vero momento in cui si potrebbe rilevare sul peso, come ho spiegato nella prima parte al capitolo IV, se o meno abbiano sofferto fortemente nella incubazione, onde regularsi a seconda del caso.

Fra il terzo e quarto giorno, compariti i primi effetti sulle sementi già predisposte alla incubazione, il coltivatore nella mattina susseguente verso le ore quattro deve disporre onde il tutto calcolatore divi gradualmente la temperatura, e per modo che tre ore dopo si trovi al gradi ventuno dell'asta termometro Fahrenheit, non avvertenza d'introdurre una maggior corrente aerea. È questo il momento di trasportare le cassette sementi dei graticci nelle cassette non più alte di mezzo centimetro, ed anzi meglio se più depresse.

Poco appresso come un più frequente brulicare di questi fiori, un movimento universale, un crepilo incessante l'immediata generale nascita, sieno quelli levati mediante le carte baccherate nei soprapposti innerti ramoscelli di foglia; ed invece di gettarli come inutili, siano trasportati nella camera destinata per la prima età dei bachi, già un'ora prima purgata dell'aria nella maniera suggerita nel principio di questa capitolo, elevandovi e lasciandovi la temperatura ai gradi di sotto, e meglio si diciannove qualora vi fosse continuata una corrispondente ventilazione.

Senza quindi le sommi con maniera e leggerezza e risapere convenientemente, si raffina queste carte baccherate finché i ramoscelli di foglia siano carichi di bacheruoli, i quali perciò si devono tutta trasportare nella predetta camera in graticci separati da quello dei fiori che sono da coltivarsi come precursori dell'età della grande partita.

Ma come non avviene la totale nascita nel primo giorno per quanto poche fossero le sommi, perchè anzi si ferma verso le ore undici nell'incubazione; così a poco a poco ribassata la temperatura sino ai primitivi gradi di sotto, si abbia cura di conservarla per tutta la giornata e per la notte: ma nella successiva mattina, nel medesimo ordine della precedente, ma ritroso allo sviluppo, al prelevamento ed al trasporto nell'apposita camera dei residui bacheruoli.

Che se tuttavia restasse da svilupparsi delle co-

menti, si devono abbandonare per non perdere il tempo e lo speso nella coltivazione di bachi che patiscono una imperfezione nel ritardo di nascita.

Observate diligentemente queste discipline pel salutare e per la ventilazione, nonché per lo sviluppo e trasporto dei bacheruzzi nella disposita cubina; come appena abbiano coperta la foglia, non rinviandoci quasi perfino in forma di *J*, inside di cubina, come ha avviato nel capitolo III, il coltivatore deve fin qui ritenere che ogni cosa sia proceduta regolarmente, e deve concepire le più belle speranze, verificabili in caso di questa diligenza nella successiva coltivazione.

CAPITOLO XV.

AREE, CALORE E ARIARE PER BACI DI SETTA NELLA TERZA ETÀ

No già chiarita che una delle cause secondarie ingenerate il morbo è la soverchia densità dei bachi in un sol graticolo; qui poi viene a proporsi conoscere l'area che pel preservamento dovrà occupare nel graticolo a quelli or ora trasportati dalla camera calda in quella delle prime età.

Tutte sono le opinioni anche in questo argomento; ma l'esatta e prudente coltivazione consiglia la massima e non se ne smentisca mai di occupare un'area di metri quadrati uno e mezzo ai bacheruzzi appena nati.

da un'area di ventelli, onde se ne avesse quasi sviluppati, per supposto, da dieci anche, li disponga nei graticoli calcolando le quote di metri quadrati.

E come tanto minimi non potrebbero occupare quell'area, così, adottando anche i suggerimenti di aggi biologi, i minuscoli di foglia che li trasportano dalla camera calda siano disposti nei graticoli, gli aperti di carta, a lunghe strisce contenute in quella superficie e distanti l'una dall'altra quasi dieci centimetri.

Sembrerà a primo aspetto troppa esosa quest'area per bachetroncoli appena nati, considerando anche ad un maggior consumo di foglia, ma non per altro quando si consideri che crescono quelli a poco a poco giungono nel quarto giorno presso le formali bipittore, e nel sesto presso i villici, e coprimo quella spola stellata, e che per tal modo non avviene un avvenimento anomalo di loro.

Il calore in questa prima età dei bachi sia costantemente tra il diciassette e il diciotto gradi Fahrenheit, e non gli si ventili per prescritti da rosate scritture, perchè sarebbe difficile mantenere questa temperatura in giornate burruesche, e rischiosate, se non vi concorresse lentamente una continua ventilazione, l'aria si renderebbe malsana, e perciò i bachi sarebbero soggetti al calico.

Ma quant'anche si potesse conservare invariabilmente questo grado di calore, quale utilità ne risulterebbe? Quella forse che i bachi compierebbero e compierebbero il pri-

uno stadio in quattro giorni! Vediamo il medesimo autore nel suo Quadro sinottico, raccomandando di fronte al quarto giorno della prima età che si sono assopiti e che in parte cominciano a svegliarsi, segue poi contemporaneamente di aver consumata una libbra di foglia.

Ma, perché gli assopiti non mangiano, questa foglia dev'essere stata consumata e dai bachi prima di assopirsi e da quelli svegliati, che avrebbero perduto cominciato il secondo stadio nel quarto giorno. Adunque e quanti bachi dell'autore erano affatto irregolari, il che non coinciderebbe col bachi precetti che si riscontrano nelle sue opere; oppure non avrebbero tutti compiuto la prima età in quattro giorni, ma in cinque.

Non è poi necessario questo aumento di temperatura onde i bachi compiacano in cinque giorni la prima loro muta, perché il conte Boudot nel suo giornale del 1843 afferma che nel quinto giorno tutti i bachi si destavano con bella regolarità alla temperatura del diadotto di diciannove gradi Reaumuriani; ed io poi ottenni lo stesso risultato ad un grado minore, cioè dal diadotto al diadotto, che corrispondeva perfettamente ai gradi venti e ventidue prescritti dall'autore, ma lo uso del termometro castigato.

— Vediamo alla somministrazione del pasto.

Un'ora dopo di avere trasportati i bacheruoli nei graticoli, e quando precisamente cominciano a correre il cibo sostanzioso dagli appositi e turati vasettelli, si deve loro distribuire il primo pasto con foglia qual-

mente lucere e minuire, onde appena leggermente coperti potano salire e abbandonare la sottoposta superficie.

In questo medesimo giorno si somministrava loro altri quattro pasti, ed anche cinque se ne abbisognavano, e nel secondo e terzo giorno si nutrivano i pesci, onde non abbiano mai ad aspettarli con pregiudizio al loro incremento; avvertendo che siano distribuiti equabilmente e con dilatazione, affinché negli ultimi pasti siano coperti i vasi fra una striscia e l'altra, o sia perciò occupata tutta la visibilità senza di metri quadrati una e continenti ciascuna per banchi di ogni singola specie di pesci.

Terminando il secondo giorno, somministrato contro il chiaro questi baccheronelli, mostravano un colore glauco e sporco ed alquanto livido.

Nel fine poi del terzo giorno, secondo il loro appetito, cominciarono ad aspirare, ma nel quarto l'aspiramento sarà generale, avendo consumata la prima razione quasi sei kilogrammi di foglie, quantunque disposta sempre con risparmio e senza superfluità, onde non ingrossare i lotti che non devono essere esposti.

Nel termine del quarto giorno saranno destinati anche quelli che avranno ritardato l'aspiramento per trovarsi più distanti dal mezzo collettivo, e così tutti avranno subita la loro prima muta, sarà il primo cambio della pelle con tutta regolarità e con preservamento del colore, ritenuto che non siano stati obbliti i precedenti

proccetti nei grafici, nei ventilatori, nel cambiamento dell'aria almeno una volta al giorno mediante apertura dei vani tetti sull'ori del mangiadero, lasciando in azione il termo-calorifero, e sempre dell'avvertenza che le correnti aeree non fluiscono nei baccheruzzi sottopili, ma in altri punti del locale.

CAPITOLO XVI.

ARRETRAMENTO E RINNOVO PER LA SECONDA VITA DEI BACCHI ALLA VITA.

La coltivazione dei bacchi nella seconda età è la più difficile e la più esposta a pericoli, è lo sceglio dove intraprende le speranze di tanti coltivatori. Infatti la più facile trascuratezza in riguardo alla necessaria ventilazione ed al calore, un momentaneo soffice, un repentino freddo, producono sempre tristissimi conseguenze tanto rapporto al calcolo, quanto alle altre malattie che sottrano d'unasi il raccolto dei formoli.

Qui dunque sono da impiegarsi particolari attenzioni per l'esatta adempimento dei relativi precetti che si uniformano a quelli dei migliori coltivatori ed ai risultati delle mie esperienze.

Perchè distati dal primo sapere verso quattro giorni dei baccheruzzi, e come cominciano a giovare per fare, si coprono di ramoscelli di frasca e tenera foglia, elevando intanto la temperatura a meno grado di più

dei dischetti termobarometri per sollecitare il mutamento della spoglia dei pochi per loro adatti.

Praticato che si rifanno di questa prima parte, si appaiono in camera per la seconda età, qualora la prima non fosse sufficiente a contenerli, compilandole l'aria nel modo già suggerito, e distendendo le carte sui gradici per una doppia superficie di quella composta.

Prima che comincino tutta la foglia, si prelevano leggermente i carichi termocell, e distesi sopra una tavola da trasporto si portano nell'altra stanza, e vi distendono sui gradici apparecchiati, e così a lunghe striscie come nella prima parte, avvertendo che intanto la temperatura si trovi ai gradi diciassette e mezzo del prodotto termometro.

Ma questa prima fogliatura non preleva certamente tutti i bacillarioli, che ne restano sui letti alcuni pochi ancora adatti e gli altri appena datti. Però si prelevano tutte anche questi ultimi, ma non più radi termocell, e si prendono si primi si riducono poi gli altri ad una più ristretta superficie, prelevando dai letti quel leggero superiore strato in cui si trovano, ed appena datti si fogliano per trasportarli quindi in separata gradico, nel quale si ricongiungano i contemporanei rimasugli degli altri gradici, all'effetto di conseguire una perfetta e discreta egualanza.

Terminato questo prelevamento, si mantengono diligentemente su nei letti calientesse l'aria caldata, raso-

scibili per segnali indicati prima d'ora, onde nel caso regolare come è suggerito in progresso nell'appunta capitolo.

La temperatura più costante nei banchi della seconda città è quella dei disassette gradi Fahrenheit; ma se l'esterna, nelle ore più calde, fosse ai gradi sedici o meno, allora si tengano aperte le lavetrade delle finestre a mezzogiorno, perchè l'aria esterna è la salubre, e il bisogno di questi bracci aperti.

Si abbia somma cura che non regni nemmeno un momento il soffoca, e perciò si tengano aperte gli stigmi, specialmente durante l'assorbimento del combustibile, ed almeno una volta al giorno, quantunque le giornate fossero fredde, si cambi l'aria come ho già insegnato, ed anche girando attorno ai gradini con manipoli di paglia accesi, affinché per ventilare l'aria fredda non torni pregiudizievole per altre malattie.

In questo alla somministrazione dei pasti ed rispetto alle regole per la precedente città, che cioè non abbiano i banchi ad aspettare la foglia, onde non sia ritardato il loro incrinamento, che sia fresca e sfreddata da piante giovani, e disposta senza esagerazione e colla vista di occupare a poco a poco i seni fra una striscia e l'altra; ritenuto che fino al loro secondo accoglimento ne devono consumare intorno a diciotto kilogrammi per ogni quatili regolarmente derivata da un'etola di semenza.

Se i banchi fossero troppo alti in qualche sito, non

si ritirò, perchè sarebbe fatale, di privarli dei carichi rammentati e di trasportarli ove fossero più radi.

Nel secondo giorno di questa età i bachi dimostrarono una placente egualissima ancor più visibile per l'annunziare della loro testa; il loro corpo prende un colore bigio-chiara, che nelle loro giornate si trasforma in giallognolo, e si aumenta il loro appetito.

Infatti nel quarto giorno mangiano con fretta, e si devono nascondere con frequenti e leggeri pasti. Siccome poi sono prossimi al loro astipimento, così, onde non riposare sopra tanti letti che facilmente fermenterebbero, si coprono di frequenti rammentati di fresca foglia; ed appena si vedono coperti di bachi, si levò quel sottopelo grosso strato facendole rotolare con abilità e perizia. Questi letti si gettarono tutti fuori del locale.

Poco dopo di questo tempo, che dev'essere seguito nelle ore otto dopo il mezzo-giorno, si coprono di un leggero ed equabile panno.

Sulla sera cominciano ad astipire disponendosi a rivelarsi dei rammentati di foglia impiegati pel cambiamento del loro letti, e certamente così per istinto di natura, affinchè si trovino ovunque circondati dall'aria.

Nel quinto giorno astipiscono tutti, semprechè non abbiano passati i pasti e siano stati distribuiti egualmente. Nel giorno stesso fra i primi astipiti se ne devono togliere già rivestiti d'altra pelle, ma non devono essere portati nel fogliati, dovendosi attendere un poco più oltre svegliamento, e come nel seguente capitolo.

CAPITOLO XVI.

AREA, CALCOLO E MISURE DELLA TERZA E QUARTA STRA.

DEI BACI DA STRA

Dalla la massima parte dei baci del secondo massimamente, si prelevano mediante ranoccoli di foglia, e si trasportano nel maggior locale della ligattiera già ventilato per l'opportuno, rinfrescamento d'aria; e si distendono per questi a lunghe striscie sui graticoli senza sponde e coperti di carta calcolando uno spazio di circa sette metri quadrati per ogni partita derivata da un'oncia di sementi; e si abbila il contagno per pigliare e separare i rucchi che ho suggerito nel precedente capitolo.

L'istesso metodo si profitti per baci della quarta strà, colla differenza che questi devono occupare un'area di metri sedici quadrati, e che si possono usare graticoli colle sponde, purché non siano di un'altezza maggiore di dieci centimetri; per le ragioni già spiegate trattando di questi semi.

La temperatura per baci della terza strà non deve superare i gradi diciassette, e per la quarta i sedici e meno, e non potrebbe alcuna alterazione una qualche differenza lo meno se si potesse paragonare colla natura.

La regola per la somministrazione dei pasti non è

differente da quella pel bacio della due prime età, ma in quanto alla foglia peso importa che sia sfornata dai nuovi ramoscelli e nocciola, dai frutti denominati volgarmente *mare*, basta soltanto che si abbia l'avvertenza di prelevare i sottoposti tutti almeno un giorno prima dell'uso, e come espressamente viene suggerito nel capitolo che segue.

Se la foglia fosse propriamente libera dai ramoscelli e dai frutti, ne basterebbero metriche fibre cinquanta per baci della terza età, e per la quarta niente più di metriche fibre venticinquanta, ma quando non fosse sempre verificabile questa circostanza, allora il peso dovrebbe essere assai maggiore, e non segni qualitativo con più approssimazione che col precedente essersi derivato dalle esperienze che il peso dei ramoscelli e dei frutti superava nelle volte altrettante quella della semplice foglia.

Il tempo che impugna i baci per compiere il terzo periodo è di sei giorni, luglio nelle stagioni che alla piccola bastano; ma se la stagione fosse alquanto fredda, in questa ultima, senza il sussidio dell'appartato calore artificiale, ritarderebbero due altri giorni. Finito, sono poi il quarto stadio in sette giorni presso la prima, ed in otto e forse nove presso le altre.

Verso la metà di questo periodo e precisamente dopo il terzo giorno, i baci emanano un odore assai piacevole in tutta la loggia, e si rende ancor più sensibile se vi passa dolcemente l'aria esterna. Questa bre-

evacuazione diasta che vengono coltivate sempre con attenzione, e che sono privi di animali e di morti per marciare e per riposamento. Ma non è per altro buona l'idea che siano liberi dal calore, perchè sfiorati da questo calore, vedono per giunta la soluzione, per cui si trovano tante volte esposti le predizioni appoggiate a questa circostanza.

Per tutto governo per volgano le precedenti istruzioni.

Come, poi, inferenza immediata la conoscenza del metodo più opportuno nell'espungimento del letto, del modo per cui si spogliano i banchi, della misura da prendersi nel caso che per trascuranza dei suoi procedi scompaia il calore; così dev'essere a trattare separatamente queste circostanze prima di occuparsi della qualità ed dei banchi.

Capitolo XVIII. Della misura del letto.

CAPITOLO XVIII. Della misura del letto.

Capitolo XIX. Della misura del letto.

DEFINIZIONE DELLA MISURA E MISURA DI PER MISURARE

PER MISURARE I LETTI DEI BANCHI DEL LETTO

Per questo si supponessero, non sarebbero mai raggiunti i vantaggi che derivano dalla coltura dei letti e dal frequente espungimento dei graticci, ed infatti per questo si trascurano gli atti notti e notturni, e gli altri atti di letti, si potrebbe facilmente avvicinarsi a quel naturale metodo di vita che potremo prima che i

due benemeriti Monsi il portatore e noi. Eppure queste poco vengh prestate alla importanza di quelle circostanze, e quanto varie e strane sono le opinioni sul metodo e sul tempo degli espozzi!

Anche il conte Dandolo ordinava l'espozso dei letti nel termine d'ogni suscipiente dei bachi, e nella quinta età soltanto quattro giorni dopo della lar muta. Ma chi s'impiega di disporre la foglia con'ogni, così pazientemente e regolarmente a piccoli strati? Se nessun altro, assai pochi, e sempre con disagio e pericolo.

Così è ch'io consigli la maniera di esporre i letti non già precedentemente al primo suscipiente, ma nella metà di tutti gli altri, oltre al cambio in ogni muta, e nella quinta età di esporrli ogni due giorni, onde evitare la fermentazione dei letti stessi e guardare i bachi dalla velenosa aria malfica.

Quattro poi sono i metodi ch'io conosco, e che ho veduti praticare nell'espozso dei letti, e ti accennerò tutti ragionando sul motivo che rende taluni adatti, e tali altri da guardarsene sotto pena di gravi conseguenze.

Il primo è quello d'impiegare le reti intoliate, stendendole sopra i bachi e scompartendosi alternativamente due pezzi di foglia fresca, accumarli perchè tutti siano coperti d'elarsone. Anche quindi le reti, estratti i letti già abbacchiati e sostituita altre carte asciutte, vi si ripongono con diligenza.

È vero che la spesa di queste reti non è indifferente,

che nessuno dovrebbe ostarlo di incontrarla considerando

a) al pronta risparmio di tempo e della mano di opera in confronto degli altri metodi;

b) all'evitamento di maltratti e di ferite fra i rimetti della foglia, che, diventando i buchi soffrono per l'ignoranza e per l'impulsività degli inservienti;

c) all'impiego più uso tanto benefico nella costruzione dei nuovi buchi da me inventati, dei quali sarà trattato in apposito seguente capitolo.

Alcuni in luogo delle reti usano la carta bucherata, ma da' miei calcoli in capo ad un decennio costerebbero altrettanto, ed inoltre non si conseguirebbe una eguale speditezza nell'esecuzione.

Il secondo metodo è quello della sovrapposizione dei ramielli di foglia, e di prelevarli quando sono carichi di buchi e di trasportarli nel vuoto graticolo superiore, e quindi discendendo nel vano libero a cambio di carte, ove per altro non si dovessero trasportare in distanti graticoli mediante la apposita tavola. Questo metodo è molto planabile, perchè sia tutta diligente nel prelevarli e nel riporli, evitando sempre qualsiasi smarrimento.

Il terzo metodo è quello praticato nelle nostre bigottiere dai bigottieri lombardi, di coprire cioè li buchi con un foglio di carta eguale a quello sottoposto ai buchi, e prendendo i quattro estremi d'ambidue i fogli, s'appoglierli, levarli i vecchi strati, lasciarvi quello

la cui si trovano i lachi, e quindi rivomarli nella stessa maniera e lasciarli nella primitiva situazione del graticolo. Questa pratica ha due inconvenienti; l'uno che i lachi soffrono assai dal peso dei letti durante l'espurgazione, l'altro che, se attaccano alla carta sovrapposta per capovolgervi, per cui riscon fango e possono lo staccarli.

Il quarto metodo, bisogna che lo dica, è veramente assurdo e bestiale. Si mettono due persone l'una contro l'altra a traverso di un graticolo, e continuando dalle relative sponde prelevano la retina superiore dei letti ove si trovano i lachi, e proseguendo costituiscono un cavallone sulla carta; quindi espungui due terzi dei letti, senza cambiare la carta e forse senza nemmeno sovveniarla, riprendono a pigne nuovi grossi fascelli di reticoli muscoli e di lachi, e senza riguardo li staccano, li lasciano nella parte del graticolo reso libero, e con eguale maniera poi espungano il centro che sostiene il cavallone.

Non mi occupo dei danni che ne risentono questi disgraziati flagelli, perchè ritengo impossibile che i loro stessi martigli li possano ignorare.

I due primi metodi sono dunque ineccepibili; ma il primo, ove sia coartabile, è senza confronto preferibile per ogni rapporto.

Nell'espurgo dei letti si devono inoltre avere le seguenti avvertenze:

1. di cominciare dal superiore graticolo, e quindi discendendo con regola ai successivi, perchè invaria-

mente gli esurgati si intraliscidano d'accrementi e di foglie;

e) di rinettare negli esurgati carta soffiata e vasellata, e meglio ancora strofinando con lino e con stambrò e con altre foglie odorose, come vino perficato in varie ligature del Tirolo, e che in parte ha sperimentato essere eccellente ai bachi e perchè godono assai di quella fragranza, e perchè i loro teli la aggradevole e nasconde-punta dei teli e di qualche loro perito per marciare e per rassomigliamento;

f) di pulire con i teli della ligatura nell'atto di estrarli dai graticci, onde non producano un'aria cattiva;

g) di ventilare il locale durante gli esurgati nell'apertura delle porte e delle finestre, e, nel caso che l'aria fosse stagnante, nel mettere in azione il ventilatore;

h) di provare la fumigazione tanto durante gli esurgati, quanto subito dopo, per mettere in moto tutta l'aria stagnante e riscaldarla dolcemente;

i) di somministrare ai bachi un pasto di foglie fresche subito dopo l'esurgo dei teli, anche perchè non soffrano il digiuno altrimenti.

CAPITOLO XIX.

CARE DELLA SOSTENIBILITÀ DEI BACCI DA CITA'

E METODO

PER SECONDA MANIERA DI CLASSIFICAZIONE DEI LORO ASSORTIMENTI

La irregolarità dei bacci in un medesimo graticcio manifesta sempre un'imperizia nella loro coltivazione; e non è soltanto un peccato e vergognoso imbarazzo, ma importa anche maggiori spese, e diversamente dunque conseguente.

Questa irregolarità deriva

- a) dall'usare i bacci o appena nati o appena levati da un assaporata, e nell'espurgo dei lotti, con quelli che per la differenza di qualche ora in queste circostanze fossero in vantaggio di uno o di più parti;
- b) dai lavori troppo tardi sopra un graticcio, per cui i più sottoposti restassero a privi o surruggiti di qualche parte;
- c) dalla sbadigliare nel sementare le foglie, onde in qualche lato del graticcio si lavori anzichè in un qualche altro troppo rado;
- d) dalla maggiore vicinanza al sole esistero di una parte del graticcio in confronto dell'altra; perchè quei bacci che sentono più calore, se non sono ad un grado bastante, progrediscono con più celerità verso la loro maturità.

e) dall'usare i barchi dell'altimo graticolo quasi presso la soffitta, e l'impalpatori con quelli del primo alveo a centimetri cinquanta sopra il pavimento;

f) dal non tenere un esatto registro dei grafici nelle diverse partite dei barchi, coll'annotazione del giorno e dell'ora in cui espiacionano in loro-bili, nonché del numero dei pasti somministrati.

Dalla esiguità dei barchi nei piccoli grafici si ottiene necessariamente che un numero del quinto-al prodotto dei barchi, perchè non si avrebbe la perdita di quei barchi periti e non faciliotabili nel cambio dei letti in causa del soffigio difetto di foglia, durante l'assopimento della maggiore partita del graticolo in cui si trovano.

In una simile legislazione non si deve contemplare che tutti i barchi siano della medesima età e del medesimo pasto: perchè anzi è necessaria una differenza da cui risulti che nel compiere i loro studi, e quindi nel salire al bosco, debbano impiegare fino a cinque ed a sei giorni, secondo la quantità dei grafici, altrimenti durante un generale assopimento verrebbe stipendiata inutilmente tanta gente di servizio; e nell'altro caso, cioè della generale ritirata, emergerebbe dalla confusione e dal parapiglia una grande perdita per barchi parte maltrattati, parte pasti e illati o non per uno o soverchiamente maturi.

La esiguità dunque d'io graticolo-dovrebbe necessariamente-contemplare, e che si ottiene per l'esatta an-

servanza delle precedenti norme, è quella che i bachi di un gretocio siano tutti assopiti entro il più lungo periodo di sei ore; che se per qualche inavvertenza emergono una irregolarità, è d'uopo valersi del metodo volgaremente detto di far le foglie, che ha veduto proficace soltanto e con ottima riuscita in qualche piccola bquisiera.

Questo metodo consiste nel disporre diversi ramoscelli di foglia fresca sopra la tozza parte di un gretocio di bachi assopiti, in cui se ne accorgimento ancora insignoriti di foglie, e ciò sempre appena si ravvisano alcuni fra i primi che cominciano a scendere di pelle. Mettasi quindi a cibarsene, un quarto d'ora dopo si prelevano e si trasportano nel medesimo scopo sopra la seguita parte, poi nell'altra, e quindi in un separato gretocio, ovvero in quelle che cominciano bachi prossimi all'assopimento.

Se poi fra i prelevati ce ne fossero d'inequali, si devono raccogliere colla medesima maniera medesima nel prossimo assopimento dei più avanzati, e dove interessasi di farli in proprio raggiungere quella stadio, si dovranno coltivarli più vicini al manco caldifero e distarli di quanti piedi di foglia fresca e tenera che potrà abbisognare e che consumano nel più breve tempo.

Questo metodo quanto è semplice, altrettanto compenso il coltivatore, pochi altro a molti vantaggi, proverà anche la completezza e la costanza di volere i suoi bachi perfettamente eguali sopra i gradini delle

relative età, e sarà scelta da quell'industria, da quella impazienza e da quel mal essere che provano tutti nell'occosità in un graticolo frantarsi di due ad uno, di tre condizionali.

CAPITOLO XX

CONFERMA DEL CASO CHE SI SCRIVANO NEL SOGNO

LA MALATTIA DEL CALORE

Ho già detto elsewhere nel capitolo III della parte prima di quest'opera che la malattia del calore si può sviluppare in qualsiasi età dei bochi in causa di qualche disordine o di qualche lesione cronica nella loro esistenza.

Portanto se si sviluppassero in tutti i graticoli nelle due prime età, e massime nella seconda levata dei bochi, non saprei meglio suggerire dell'abbandono della intemperata coltivazione per vendere la foglia se venisse ricercata, e distramente per lasciare in riposo i graticoli, i quali perchè nell'anno successivo si verrebbero di anni maggiore quantità di foglia, secondo del fatto fatto la contraria opinione della maggior parte dei villici.

Ma se avvenisse che si sopravvissero dei bochi calcolati nella seconda levata soltanto in alcuni graticoli, o non più di cinque o sei in ragione di un'oca di namenti, e che gli altri ne fossero affatto esenti; in tal caso, probabilmente derivante o per la privazione delle

correnti sorte o per la scurella stessa dei bacchi, e se nei letti della prima levata non si avessero trovati calcoli, si devono tanto trasportare quei graticci in altitudine dominata direttamente dall'aria non senza distaccare i bacchi e cambiare i letti. Osservato poi che nella terra ciò non si va calcolando, si deve continuare la coltivazione, però con migliori attenzioni pel governo, per l'aria e per la foglia, poiché quantunque in seguito riscopriate qualche calcola, pure verrà ottenuto un sufficiente prodotto di bacchi.

Se poi il calcola si manifestasse nella terra ciò è pericoloso alla levata del terzo assomigliamento, e che fosse elevato a circa venti bacchi in ragione di un'ozza di calcoli, e semprechè non vi fossero state precedenti, si avrebbe una perdita del raccolto, ma la coltivazione non resterebbe perduta.

Se finalmente comparisse il calcola soltanto nella quarta e nella quinta età dei bacchi, il danno sarebbe assai lieve.

Con questa norma il proprietario di una tipilleria può formarsi un dato sicuro per le sue determinazioni nell'eventualità del caso, ma ogni fatto deve da se stesso cominciare i letti delle due prime età; e se vi rilevassero dei calcoli, bisogna fermamente da dovere abbandonare l'ulteriore coltivazione di quella partita dalla quale derivano quei bacchi calcinati.

CAPITOLO XXI

USCITA DELLA FUTURA RINCHIESTA, DELLA CALIBRAGGIO E REGIME
DELLA GRUPPA STÈ DEI SACCHI

Il colore dei sacchi appena dritti dal quarto assopimento offre un sicuro indizio di una favorevole e di una sfavorevole riuscita, e perciò si possono regolare le determinazioni, se e come convenga continuare la loro coltivazione: ritenendo che il cancellino sarà chiaro, e più precisamente il rosolino, di una sanità e perfino per; il rosolino manifesta una infermità che può distruggere anche una terza parte; il rosolino poi precede di poco la quasi totale perdita dei sacchi, per cui non si avrebbe un profitto da compensare alla spesa della rimozione della foglia.

L'area che i sacchi derivanti da un'area di semina devono occupare in questo stadio, non dev'essere minore di metri trentacinque quadrati, ritenuto che i sacchi rotondi di foglia impieghi nel loro trasporto nel relativo grande locale devono essere disposti sui gradoni già coperti di corte a lunghe strisce, come ho insegnato per le precedenti età, e sempre principiante dal superiore gradino, e lasciando l'opportuna spaziatura nel registro.

Poco tempo dopo questo trasporto dovrà somministrare il primo pasto, avvertendo che la foglia sia fresca, perchè ancor deboli dalla cura soffrirla così

se fosse appassita. Un'ora dopo che l'armento consumato, abbia luogo il secondo un po' più abbondante, e così continuando con ragguardevolezza nel passato, e non prima dell'intera consumazione del precedente.

La temperatura dev'essere regolata dal sedici al diciassette gradi Reaumuriani. Le finestre, le porte e gli altopiani della loggia devono essere costantemente aperti di giorno e di notte, salvo nel caso d'improvvisa frescura per temporali e per burrasche; perciò, con il termometro retrocedendo sino a quasi i gradi quattordici, si devono chiudere quei vani principali ed accendere i caminetti negli angoli del locale stesso, tenendo però sempre aperti gli altopiani per mantenerli la ventilata temperatura al prescritto grado.

Nel secondo giorno da quest'ultima levata, in cui i bachi, già ingranditi e divestiti di un bellissimo colore bianco-latteo, rendono una gradevole sensazione al tatto e all'olfatto, si devono estirpare i letti mediante i migliori metodi indicati nel capitolo VIII.

Nel terzo comincia il loro appetito ed ingrandiscono notabilmente.

Nel quarto mangiano in fretta e si denno nettare dai letti.

Nel quinto giungono alla maggiore grandezza e consumano la foglia quasi appena sparsa sul grocio. Il coltivatore deve sempre assistere questa loro attività per questi pasti ingenti, badando ad una diligente spoglianza nel somministrarli.

Nel sera ancor ardentissima, fino alla sera si trovano nella maggior vigorezza, ed si scuote dalla resistenza che oppongono volendosi staccare dal ramoscello di foglia e dalla tenacità delle loro sempre striscinandole sulla rama.

Il galler bianco però comincia a declinare, ed non la loro cotta si va rendendo giallognola. In questo giorno devono essere raccolti.

Nel mattino si vedono di un giallognolo trasparente dalla coda fino al secondo ed al terzo anello, e nascono a squarci il loro appetito. Al tutto sono freschi, soffici, morbidissimi e vellutati, e perdono quel gusto odore per assumere quella del serice trinciato che presto devono cascare.

Sul declinare di questo giorno il loro corpo comincia a restringersi e gli anelli cominciano ad essere più scabidi e di un colore verde-chiaro, eguale a quello della foglia.

Nell'ottavo giorno poi i bachi sono presso alla loro maturità, e perciò rimettono la foglia, e così trasparenti cominciano a vagare la traccia di un filo onde tessere il bozzolo, e così compiesi il loro quinto stadio.

La foglia consumata ammonta a circa settanta chilogrammi a peso lordo in ragione di un'oncia di semi, ancorchè a seconda della bontà o dell'alta temperatura esterna avessero impiegato, per la totale loro maturità, due sette o nove giorni.

Prima di passare alla successiva età è necessario conoscere la opportuna formazione dei bozzoli.

CAPITOLO XXII.

STUDI DI CONTORNI E MODI DI VITA E MARI INTORNO TIRRENI
I BOSCHI E SOTTO DIFFERENTI LE ANDAMENTI

Come si diceva, metodi di compiere i boschi dove i boschi devono essere i loro boschi, e come di questi ve ne sono di diversi e di opportuni, così devono a descriverli tutti spiegandone le conseguenze all'utile scopo che agiamo: conoscere i difetti degli uni per guardarsene, e le opportunità degli altri per controbatterli col tale metodo di nuova invenzione, onde possa decidersi pel più conveniente.

Il metodo generalmente praticato dai villaggi è quello di raccogliere i filagelli maturi in piatti ed in scodelle, e rivestite, di rivestirle sopra fascine di legna sottili di braccia costruite a guisa di un lungo trapezio e distese sul pavimento o inclinatele sempre in quella direzione e fascie sono curate, per diramare quindi, e sparse volte nel giorno appresso, quasi verticalmente l'una sorreggendo l'altra, se in tal modo non furono prima disposte.

In ogni rapporto questa metodo è assurdo e pericolosa, ed è troppo evidente, per non doverci spiegare le conseguenze di quel grave ammassamento dei filagelli nel recipiente, di quelle contusioni che riportano nel avvolgersi, rivestiti sulle fascine, e nel co-

dere dall'alto al basso se fossero sorrette perpendicolarmente; di quello suscitamento se in tal modo venissero condizionati quando è cominciata l'orditura del bosco; ed la fine di quella piena posizione della medesima, se non domina che un'aria malsana, se restano le tracce dei mortiocchi e degli escrementi.

Un altro metodo è quello che, eseguita un'abbondante scelta deiocchi maturi e disposti nelle canagli e già decurtate fascine, riverenna sopra quelli residuati sul graticcio; e dopo di avervi spurgati i letti, un grossa pila di foglie, e quindi disposte delle stanghette traversalmente da una sponda all'altra vi distendono sopra delle fascine alla rinfusa coprendone tutta l'area, e lo rinfuso e lo assottano colle arvicole fino al sopralandare onde questo lo tenga depresso, perchè iocchi pervenuti a maturazione possano più facilmente sfiorare la loro linca.

Questo metodo è da ritenersi il più abbondante, perchè ne derivano le conseguenze:

a) che, malgrado una scioltezza di foglie, potrebbero di tanto queiocchi che non fossero pervenuti alla maturità prima che si fosse appassito, oppure renderebbero boschi assai leggeri, perchè rimasti digiuni di qualche parte di cui abbisognavano;

b) che se iocchi fossero molto fitti nel graticcio, formerebbero molti boschi doppi, detti volgarmente doppieri, i quali non hanno pregio;

c) che moltiocchi offesi dalla compressione delle

bacchette sul loro corpo, nel rischio il graticolo renderebbero buoni essi leggeri se non perissero;

d) che per mancanza dell'aria libera, e perciò la causa della mollica o soffocante, i buchi parirebbero prima e nel tempo i buoni; e quindi anche il compianto, non presenterebbero alcuna incertezza;

e) che finalmente i buoni stessi per quella circostanza si risulterebbero, per cui, oltre al cattivo aspetto ed alla rivedenza, la boma non sarebbe della natura necessaria conclusione.

In molte bigattiere nelle province di Bologna e di Udine dispongono i buchi dopo la quarta metà sopra lunghi cavalloni nelle stanze e nei grandi. Questi sono costituiti da diversi modelli posti in piedi a diverse distanze, collegati superiormente da apposite stanghette distanti l'una dall'altra dai dieci ai venti centimetri, ed il tutto disposto in modo da presentare nella loro lunghezza due ordini piani dolcemente inclinati, e sopra questo sistema distendono i fogli di carta e quindi i buchi.

I posti che amministrano consistono in tronconi freschi di foglia, disponendoli l'uno nel senso trasversale, l'altro in direzione longitudinale al cavallone, ed il tutto per costituire tanti piccoli rifangoli.

Due giorni dopo senza spargervi il latte levano le sottoposte carte, e perciò cadono gli insetti sul pavimento, che per salutare all'ozio raccolgono ed esportano subito dal locale, ed i buchi restano liberi sul re-

novelli. Nella stessa maniera continuano i patti fino al compimento della quinta età, e dall'unione dei rami di gelbo resta costituito il bosco, per cui senza essere tosati, e topati leggermente di corte o di minimissimi fascetti di corniola o di granigola escludono ivi i loro boscoli.

Questo metodo dell'ultima coltivazione e del bosco è certamente il migliore; sia perchè preserva dalla fermentazione dei letti, sia perchè i baschi si trovano in parità di circostanze nel ritirarsi della foglia per la maggiore possibilità di una regolare somministrazione; sia perchè avendo luogo la ventilazione, i boscoli ricevono perfetti e di buon bello vista.

Ma non può essere costante sempre, perchè per una tosa, legittima bisognerebbe una vacca di lucidi, e non è poi economico per la foglia in causa dei gravi danneggiamenti che ne risentirebbero i gelai se per tal fine ogni anno fossero tosi i novelli rami.

Esso finalmente il metodo di formare i baschi quasi costantemente praticato nelle legittiere alla Biadola; impiegando fascetti legati all'estremità inferiore, costituiti di bacchette di carpino o di corniola o di colui o di ravizzone o di altri vegetabili ramosi, sottili e pieghevoli.

Si dispongono questi l'uno dietro l'altro verticalmente cominciando all'estremità del graticolo nel senso della sua lunghezza, ed in modo che collocate delle altre file trasversali tra un graticolo e l'altro e spingute

parte in un senso e parte nell'altra le cime dei medesimi, vengono a formare, come è facile a notarsi, tante serie di belle capanne, le quali cariche di bambini offrono una vista la più graziosa e la più meravigliosa.

Ma anche questo metodo non è senza inconvenienti.

In fatti i bachi maturati che si trovano vicini alle spande, se accidentalmente si trovano rivolti verso le propande capanne, vi si dirigono e vi si rannunzano: ma nel caso contrario, e ciò secondo le mie attente e molteplici osservazioni, si tengono lungi le spande medesime, ed in parte, non venendo da altri bachi molestati, conformano il loro boccato nell'angolo formato da queste e dal piano dei cancelli o delle porte che li coprono, oppure, non trovando il punto proprio per attaccarvi l'ordimento, proiettano lungo le spande ed anzi sulla loro superficie continuano il loro girovagare, finchè s'incontrano negli stadi che sostengono i graticoli, vi si arrampicano e finiscono a tesare i boccati e sotto ai graticoli superiori e sotto alle soffite o tra un tetto e l'altro, se prima vicini del proprio peso e dalla stanchezza non precipitano al basso. Diventamente discendono per l'esterno delle spande, e la più parte cadono a terra riportando delle contusioni per le quali fioccano e muoiono.

È vero che i migliori bastogi e coltivatori prescrivano d'ordini distruggere appena dal patibolo uno strato di paglia secca e di grantigie per preservare dalle contusioni quei bachi che cadono dai graticoli, e perchè

trovava da poter conformare il bouquet; ora, come ognuno deve assorgersi, si trovano troppo esposti ad essere schiacciati dagli lavoranti nell'averle di pungere i letti e di somministrare la foglia a quelli non per uso utili al bouquet, o per lo meno sarebbero frustrarsi e inteneriti nel lavoro con pericolo che si desistano, essendo quasi characteristicamente impossibile che non venissero smosse quelle foglie.

Come poi tutti i fagelli di un graticcio non mantengono né vanno al bouquet in un sol giorno, che anzi una gran parte abbisogna ancora di foglie quando gli altri costituiscono il bouquet; così emerge un grande imbarazzo nell'emporgere i letti, nel somministrare la foglia, nel preferare i bochi maturi; perchè un leggerissimo movimento è causa che molti dirittano il lavoro e molti altri restano inoperosi e si convertono in crisalidi senza nemmeno avere avuta la prima cellulare.

I bochi di mia invenzione, già sperimentati con ottimo successo, sono affatto differenti da quelli descritti, perchè oltre alla comodità nel praticarli, evitano qualsiasi disordine e qualsiasi inconvenienza; e ritengo che l'intelligente e premuroso coltivatore ne comprenderà la loro importanza in ogni rapporto, e non esiterà punto d'imitarli rilevando dalla seguente descrizione il modo di conformarli e di usarli.

Suppongo in primo luogo che i graticci siano quasi uniformi nella loro larghezza, essendo indifferente la loro lunghezza, si prendano quattro leggere stanghette,

due delle quali qualche cosa più lunga della larghezza di un graticolo, e le altre due lungo un terzo circa della lunghezza dello stesso; e si dispongano le prime trasversalmente da una sponda all'altra, le altre nel senso della lunghezza, e si assicurano nei quattro angoli in modo che abbiano a presentare un rettangolo. Inseguito questo, se ne forma un altro eguale da sovrapporgli a mezzo di quattro stacci in luogo del circa venti centimetri e posti perpendicolarmente nei quattro angoli del primo rettangolo, in modo insomma che rappresenti il contorno di una cassetta scoperta e senza tavole né laterali né nel fondo, e lo lato lungo si staccia e si forma una delle reti già praticate pel cambio dei barchi, e si riempie quindi di graniglia bene dilavata ed asciutta e disposta chiaramente, onde i barchi posando in qualunque punto trovano il sito per intendere la barchiglia che sostiene il barcholo. Avvertendo che se la lunghezza di questa cassetta, per corrispondere a quella del graticolo, dovesse essere maggiore di un metro, in tal caso si deve praticare il fondo con altre stanghette e questa ragionevolmente possono sostenere le reti, perchè qualunque ben tesa non cede al peso delle granigie e quindi dei barchi.

Questi mobili e portatili barchi si possono costruire con minor dispendio, impiegando legnami di salice e disponendo nel fondo dei tali casselli di vecchi graticoli. Stesso preservativo occorre lateralmente, perchè lo costituiscono le interne granigie o le altre grani-

gracce, e, se vogliono, le carte con nastri bucherellati, affinché l'aria possa internarsi e compieggiare.

L'uso è semplicissimo e di tutta spedienza, perchè compiacendosi la foglia del un graticolo di lacci che si vanno maturando, si squappa uno di questi lacci portatili; e quelli gli restano e che servono di filtro, in un quarto d'ora appena vi entrano tutti dai vani delle reti o dalle grigiate, e quindi si trasporta spiegandolo oltre, finché siano tutti prelevati i volenterosi di filare.

Il dispendio per questi lacci è assai nullo, perchè possono essere lavorati nelle giornate d'inverno, nelle quali i villici si trovano inoperosi per le intemperie; e sono d'altronde di una lussuissima durata, bastando soltanto di cambiarli ogni anno le grigie.

Sommamente calcolabili sono poi le utilità che offrono, considerando

a) che si ottiene un risparmio di personale nel prelevare i lacci maturi;

b) che non accade il dannoso inconveniente che si sia trasportati al bosco dei filigelli che abbiano ancora di qualche peso, mentre in quello non accadono che i perfettamente maturi;

c) che i lacci non possono soffrire dal graticolo, perchè impediti dal laccio portatile, per cui non ne cadono a terra;

d) che la carta sottoposta ai lacci non viene perciò lacerala dai fascicelli, né lordata dai liquori escrementizi dei lacci purificandosi prima di cominciare il bozzolo;

c) che si possono trasportare quasi tutti in luoghi opportunamente ventilati;

f) che occupano una superficie assai minore degli altri bachi, perchè il loro collocamento dee essere quasi in pile, uno sovrapposto l'altro nel senso stesso della fila, onde nella sovvertita aliena non si muovano le interne granigie ad indurirsi ed interrompere il lavoro dei bachi;

g) che i boscali riescono più lucidi, più perfetti e di un odore gradissimo in causa dell'aria;

h) che finalmente non se vanno maltrattati, ed esposti per preservarli e riporli nel bosco.

CAPITOLO XXIII.

STRA. MAI CON SACCA DA STRA.

Entrano i bachi nel sesto periodo della loro vita quando ricomincia la foglia, ed esseri preziosi a verificare tutte le oscillazioni e tutte le ricompense. Già si lasciano le trepidanti debilità; già tutto armonizza nella ridotta aspettazione del più bello, del più abbondante raccolto; già questi nobili e delicati bachi, come mediano l'orgoglio di poter rimediare a mille doppj la prodigiosa diligenza dell'industre loro coltivatore, pompeggiano del tepore e dell'abbondanza di cui trasparono, ardigliasi sulla nuda del loro morbido tronco, e mostrando nel posteggiato irrequieto gorgoglio il pre-

nesso vero filo che arricchiisce le famiglie, le provincie e gli stati; gli s'affrettano anzitutto la tracolla di un sito proprio per tenersi il bussolo di sublime inganno.

Ma badate, coltivatori, che vigiate ancora ed a riepilogate le vostre attenzioni, perchè una piccola trascuratezza, un lieve disordine, una ignoranza di qualche cosa, in questa loro stalla, vi può rapire gran parte dell'utile prodotto.

Perchè dagli accennati indizi conosciuto essere nel gradito dei bochi maturi, appena somministrata la faglia e come la vorremmo, dovuto essere protrarsi l'aggiornamento delle dita, se per impetenza non si avessero i miei bochi portati, raccogliendoli in un piatto di terra o di pietra; e ricoperto il fondo dovuto essere depositati con riguardo e delicatezza sulle predisposte fasce lubrificate possibilmente con grasso, perchè possano con più agio e senza scomporsi la loro boscaglia d'ordinamento.

Completato questo parte, dovrai somministrare un altro, ed acquista un'altra corda dei bochi maturi, si devono ripurgare i letti nella possibile delicatezza; e quindi sarebbe assai prudente che fosse disteso sul pavimento all'ingresso del palco uno strato di erba grasso, all'effetto mentre somministrati che i bochi nel uscire dai graditi non abbiano a riportare danno sostanziale, avvertendo però di non lasciavole nel giorno attorno per agguati di servida.

In questo giorno, e nel caso che non si adoperassero

i bachi portatili, e che mancassero pochi ore alla generale maturità dei bachi, si devono disporre i fascicelli costituendo le coci delle capanne fra un graticcio e l'altro. Risolti quindi i bachi verso la metà del graticcio e sparsi lungo le spande una strata di granigine alta centimetri quindici e largo venti, si deve loro somministrare un'abbondante pasta di foglia.

Nel giorno successivo si devono pervenire tutti quei bachi che fossero inasulati per ritirarli in un graticcio separato dalla sala loro abituale; ma non si devono estrarre quei pochi bati che dopo quattro giorni decorsi dalla coci in cui i primi bachi maturi saranno cominciati a filare, onde a quelli non torni dannoso il movimento inevitabile in quella operazione per quanto leggieressa riesce impiegata; ritenuto che non deteriorerebbe la massa dell'aria che deve accompagnare dolcemente nel bove mediante le aperture fissate riparatamente da cartine.

I bachi maturi, ma giuovaghi straordinariamente o sulla fascine o sulle granigie lungo le spande dei graticci, e quelli deboli per venire al bove, si devono collocare in una sala con granigine elevata, e quelli dar'essere coperti di coci.

N'inviti ora nella propria abitazione il coltivatore che negli anni decorre spieghere il danno e la tristezza di un'educazione cattiva, esigendo le prodighe disposizioni e le solerti cure adottate dalla speranza, pur troppo sempre delusa, di evitare una volta soltanto e

di vedere soddisfatte le ragionevoli viste d'interesse annesso al genio di questa coltivazione, all'etico spirito di emulazione e di amor proprio! M'invili ora che è il primo giorno in cui i suoi bachi coltivati a termini delle mie istruzioni, ed egli stesso sorvegliante, si trovano nei banchi col fasciello a capanna, perchè nella stesura del tempo e per precedente provvedimento di quelli si è limitata in quest'anno ad una esperienza di alcuni sottili del mio portati!

Oh sì, ch'io stesso contempi la di lui prima creazione additandogli lo spettacolo di tutti i suoi flagelli riguarci ed operati! ch'io stesso sia spettatore ogni giorno della di lui crescente compiacenza e sorpresa! ch'io stesso lo veggia radiante di contentezza pel principio novella di peritissimo banchi!

Quella riuscita e quelle emozioni dell'animo saranno il mio trionfo, la mia gloria, la mia sospirata ricompensa a tanti anni di pensieri, di studi, di esperienze e di spese.

Ma accodi all'ancio della biglietti, appunto nel primo giorno nel quale i bachi si trovano al bosco. Un memoria che nel cuore del banchello suole così soave e delizioso, come quello di una tranquilla abbondante pioggia nei giorni più caldi d'estate malinconicamente bruciata da fuoco se da questa dipendeva il migliore raccolto, attraverso la universale operosità dei bachi fra le graminaglie, fra le frusche, fra i fascielli che compongono le capanne sui graticci, negli stadii dei pacchi, ne-

gli angoli formati dai travi e dalle tavole della impalcatura, lungo le pareti e ovunque vedansi buchi arrampicati frastolosi, ascendere, discendere, ovunque in somma fosse l'opera.

Nel giorno appresso, eh come è differente e vago lo spettacolo! qua, colà, da per tutto serie globetti o giuili o bianchi, nel cui centro il flagello che ha già bruciato intorno a se la forma del bozzolo, e si ravvina entro il velo aggrarsi e disporre in fila. Un sordo guscio manifesta che suoi pochi ancora lavorano per l'interaaviglia.

Nel terzo giorno ogn è più sensibile il mormorio del trasaglio; sentesi un gradevole odore trionfante della seta, e pochi buchi ancora e per brevi momenti si vedano lavorare per le loro nobili prigioni, perchè degli altri appena rilevati il velo pel quale cercavano l'intreccio.

Nel quarto giorno i buchi non sono più visibili, e i loro bozzoli compaiono a rendersi consistenti, e massime fluendo dolcemente l'aria, come abbisogna, in tutti i punti della filigiera.

In questo giorno, che, come ha già detto, dovansi spargere i pochi letti dai graticci, è pur necessario che siano preferiti con tutta diligenza e riguardo quei buchi costati così dritti globulosi, stannosamente scoperti sui rami, affacciati cadendo non interrotti di marciare i bozzoli perfetti, i quali si lasceranno anche durante il volo ed il settimo giorno.

CAPITOLO XXIV

RACCOLTO DEI BOMOLI

Il momento ed il metodo da raccogliere i bomoli dal bosco impartano più o meno utilità nella vendita.

Nel primo caso se volessero profittarsi entro cinque giorni da che i bochi entrano al bosco, sarebbero incompiuti e di una debole tessitura, ed il maggior peso che renderebbero non compenserebbe il conseguente ribasso di prezzo nelle comuni contrattazioni; e se volessero raccolti dal nudo ai dieci giorni, il venditore ne riscuotrebbe quel danno che tornerebbe a vantaggio dell'acquirente ed in relazione all'incangiamento delle cristalli.

Per beneficiare adunque il reciproco interesse fra quello che vende e l'altro che compra, il raccolto dei bomoli dev'essere effettuato nell'ottavo giorno, e la consegna nel successivo.

Il metodo poi del raccolto deve sempre tendere alla migliore bellezza dei bomoli, nonché all'esito esente dai difetti, perchè diversamente perderebbero in peso anche i perfetti.

Però prima di cominciare il raccolto si sparsi bene il boche, perchè diversamente cadendo i bomoli o si macchierebbero di marciume, oppure resterebbero attaccati alla loro baviglia dei frammenti di appassita fo-

glio e degli accrescenti, e si perderebbe del tempo per perderli.

Il distacco dei bochi che esistono nei graticci si dovrà cominciare dall'inferiore e quindi procedendo regolarmente fino all'ultimo, perchè lavorando in questa guisa gli aumenti e le foglie ingrossirebbero i sottoposti.

Nel prendere dai graticci i fascicelli carichi di bochi dev'essere impiegata la maggiore diligenza, mandando da persona in persona badando che non cadano a terra.

Le persone destinate a questa raccolta devono avere due paletti, la sua a destra devono esservi riposti i bochi perfetti, nell'altro più piccolo a sinistra si devono destinare quelli deboli e bochi, chiamati volgarmente schinette, faloppe o menne.

I fascicelli mano mano che vengono esportati si devono portar fuori del locale per non imbarazzarli.

I perfetti bochi devono essere distesi sopra esportati graticci all'ultima non maggiore di dieci centimetri ed in luoghi ventilati; avvertendo di depositarli regolarmente, e di esaminare se nel raccogliarli se fossero privi dei difetti, il che dev'essere seguito anche nell'incastarli per la consegna all'acquirente, affinchè non vi siano motivi di protesta o di discredito della partita, ritenuto che prima della vendita dovrà eseguirsi la scelta dei bochi opportuni per la produzione delle uova, come nel seguente capitolo.

Se la coltivazione dei bachi, repointa a tornate di tutte le mie istrualoni, e perchè non avessc incasso alcuna vinta vinosa, potressi conseguire una rendita in ragione di un'oncia di setaenti del cinquanta al settanta kilogrammi di bonati a seconda della specie.

Tornata poi faccenda relativamente ai bonati, si debbe cura che i graticci siano bene spazzati, che i ferocelli ancora crevelli siano passati per la flamma onde distruggervi le bacioglie e quindi lavati col aceto-gall; che le carte infusibile siano lavate; e che tutti questi oggetti siano quindi riposti per l'opportuna conservazione nei granai o nell'apposito locale ventilato, avvertendo finalmente che siano anche bene spazzati e puliti i locali della legatoria.

CAPITOLO XXV

SCILTA DEI BACCHI E METODO PER CONSERVARLI

OGGI OTTENGONO RISPETTO DA BACCHI

Ritengono molti coltivatori, e talmente diversi repointati di setaenti de' bachi da seta, essere affatto frustranea la scelta dei bonati perchè rinosca perfetti.

Forse che di questi affari, lo creda taluno si più verosimile, che cioè passino al loro inferno, quando a persone sane e accrescitate, come ho riferito con destrezza, cominciano l'acquisto dei bonati di tener

valore, nonne sarebbero le stesse, le falappe o schiaccie e i doppioli per riservare le sementi che vengono impiegando l'altra persuasione e buona fede.

Anche la argomento ho voluto persuadermi colle esperienze, e quindi scelta un kilogrammo di bonoli perfetti per cui ne vollero quattromatodici; un altro di meno il cui numero ammontava a sciccentotto, e finalmente un ogni peso di doppioli che ammontavano due a duecentocinque.

Fatto nascere le fertili separatamente, ed attese al loro accoppiamento ed alla deposizione delle sementi, ne ottinsi dai primi bonoli uccie tre e un quarto, dalle seconde uccie due e mezzo, e dagli ultimi quasi uccie una e tre quarti; e non solamente questa differenza risultante, ma coltivati i luchi che ne derivarono, il prodotto dei primi ebbe risultato a kilogrammi cinquantasette di bonoli per ogni uccia di sementi, dei secondi trentatré, e dei terzi ventisei.

Questa esperienza, che ho replicata pochi mai mi sono compromesso di una sola, dimostra ad evidenza quanto sia dannoso il fabbricare sementi con bonoli non perfetti.

Tagliato i bonologi nella scelta dei bonoli, dei quali riservare le sementi, le condizioni, che sono i più duri particolarmente nei due estremi, e che siano di bella forma e liscii, cioè più stretti nella metà; ma quando una partita di bonoli sia veramente perfetta le ritengo affatto inutile una tal scelta, e tanto più che le sole spe-

rienza si conformano perfettamente a quella comprovata dal gran maestro orolo Dandolo.

Trovo pure inutile la scelta con intendimento che i braccia più piccoli, più accorciati e più stretti nel mezzo siano dei maschi, e che i più grossi e di regolare snella appartengano alle femmine, perchè molto volte resta deluso l'aspettazione.

Se dunque questi indizi non offrono sicuri risultati, come costantemente è dichiarato alla pag. 374, tomo XII, edizione seconda della Biblioteca agraria, ritengo non doverli contemplare quella scelta, affinché non avvenga quanto io stesso in addietro ho sperimentato che tutti impiegassero una terza parte de' maschi.

Stabilito il quantitativo di animali che si vorrebbe, stabilir per dato che due kilogrammi di braccia perlerò ne producano delle cinque alle sei oncie.

Questi braccia poi devono essere spediti, perchè le farfalle non trovino facilmente nell'uscio o non si offendano molto sviluppate dalla leviglia, e quindi riparsi sopra graticci all'acqua stessa, non maggiore di centimetri cinque, in una stanza o trasvolante in cui campeggi libera l'aria; avvertendo però di considerare le diverse le tempo di notte, affinché non ribassi di molto la temperatura, la quale dev'essere dai quindici al venti gradi Reaumuriani.

Intanto che si attende la nascita delle farfalle, di che verso nel seguente capitolo, si preparino gli appaelli circolanti in senso di un dolce desinare, coperti da reti-

lucini pannolini, dei quali dev'essere marcata il peso, onde riprendendoli si possa quindi rilevare l'approssimativa esattezza delle venute depositi.

CAPITOLO XXVI

ACCOPPIAMENTO DELLE FARFALLE, RINCHIPI E LORO OSSERVAZIONE

Sorvi del raccolto dei bozzoli dieci o dodici giorni, ed anche meno a seconda della temperatura, succede l'ultima sorprendente metamorfosi del baco setoloso, convertendosi cioè da informe e schiuma cristallina in gruciosa e leggiadra farfalla, onde raggiungere il nobilissimo scopo di natura, la propagazione della specie.

Infatti sciolta appena dal velamento di seta castaneo squallido, sbirra in tale nella sua forma di crisalide, trascinata dalla bocca un tuncore che lagua quella viscosità del bozzolo, e merco quell'ammollimento e l'ingegnoso tentativo di rinvoltarsi e di separare il serico bozzolo, riesce di aprirsi un foro circolare a traverso del quale si spinge, si respinge, si sfiora e si procura l'uscita.

Si comprende ch'è necessario l'intento di questa fannullona scorgendosi uscita una estremità del bozzolo e scostandola, accostandola all'orecchio, un crepitio ed un movimento promossi dal tratorre e dal lieve battito delle ali.

Realmente dalle ore sei alle nove antimeridiane comincia il bazzolo ad essere trinfesto, si vede sbocciare la farfalla, uscire affatto, errare, ed il maschio che si riconosce dalla leggierità e dall'assete, appena uscito dal scrisse involutare, agevolare, santorearsi davanti la traccia della femmina, che tiene immobile come la coniglio di nazionale padure, e trinfesta, raddoppiare la ingurgenza, la muscia, il trinfello delle ali, gli ardenti movimenti, finchè riesce di congiungersi, e dopo pochi istanti di un regolare battito delle ali secondo grado grado d'espriare il potere del gaudio, resta placido, spensato ed immobile nel congiungimento, e più o meno tempo a seconda della temperatura.

La farfalla femminile, nel frattempo della nascita all'uscoppamento si purga, venando dalla natura un umore terribidicco giallo-rosso e rannemato, non così il maschio, il quale si purga prima di toccare il bazzolo.

Le coppie di queste farfalle che si trovano sul bazzolo si devono prelevare leggiermente col accoppio, mediante tavolitta da trasporto, portarle e distenderle sui relativi pannolini, e le residuanti adulte e lottare l'una dall'altra si devono collocare in una cassette della custodia, e trasportarle tratto tratto che si accoppiano nei pannolini medicinali.

Nel caso poi che residuassero dei maschi e delle femmine si deve coprire la cassette con tela di chiara tessitura, oppure una carta forata, e quindi situarla all'oscurità, all'effetto che se fossero maschi si possono

si separano nel giorno successivo, nel caso che abbiano generato, e se fossero femmine si possono anche nel giorno stesso accoppiare con quei maschi che si fossero volontariamente disgiunti almeno un'ora prima.

Più volte fu agitata e ripresa la questione fra biologi e coltimatori sul tempo del disgiungimento delle coppie.

Se non avessi riletto quelle loro costruite argomentazioni mi sarebbe inenarrabile che uomini dotti si fossero perduti in tanti sofismi, fino ad imporre un termine alle leggi di natura, fino a determinare l'effetto più o meno rapido, più o meno efficace della fecondazione.

Infatti pretende qualche autore che le farfalle siano anche dopo un accoppiamento di quattro ore si debbano gettar via, pel timore che le uova non siano tutte perfettamente fecondate; alcuni invece le vogliono stangiate non meno di sei ore; e diversi che si debbano ritenere perfide le prime uova deposte, e le altre scadenti e perciò inutilizzabili.

Ma tutte queste opinioni e qualche altra non meglio considerabile, sono certamente assurde ed imprudenti, perchè la divina Sapienza volle inoperabile alla umana cupidigia il mistero della fecondazione.

La durata dell'accoppiamento viene determinata dalla temperatura, per cui se fosse elevata e quasi gradevole basterebbero le farfalle volontariamente si disgiungano dopo due ore e cominciano tutte la deposizione delle

vera; se a gradi uguali il naturale disgiungimento succede dopo diciott'ore; se a soli gradi cinque, come ha ho fatta esperienza negli ultimi del decorso dicembre, si mantiene l'accoppiamento del cinque ai sei giorni, ma non succede la fecondazione, perchè la fertilità deponeva vera del tutto infessuale.

Per tutto ciò chiaramente si deduce non essere preesistente la durata dell'accoppiamento delle farfalle, tenendosi per ripetuta massima che si devono disgiungere volentieri, e così per forza secondando con decisa barbara le stalle essendoci a le assurde opinioni tanto contrarie ai bisogni di natura.

I pannolini curiali di coppie devono essere visitati frequentemente all'effetto di prelevare i maschi staccati da prattori come inutili e da collocarsi, se vigorosi, nella custodia delle farfalle femmine nel caso che si dovessero accoppiare.

Anche dopo le disgiungimenti molte farfalle si purgano di quella materia superflua e nociva, e poco dopo cominciano la deposizione delle uova una dietro l'altra, e così sopraccaricandole che nel caso fossero ristrette. Questo gli avviene d'una macchia, si rendono aderenti all'aggia sopra il quale vengono deposte, e presentano un colore giallo di cenere che in poca parte si dillega nel giorno successivo per assumere una tinta tinta rosacea, la quale diventa un po' più copra nel terzo giorno, e si va gradatamente oscurando nel quarto; facili nel quinto e nel sesto, a seconda della tempe-

ritura, come quello di corno carico ch'è il naturale colore dello smemato in stato di perfetta maturità, mentre le infiorescenze rimangono sempre nel primitivo, e se restassero residue sarebbe indizio infallibile d'immaturità nel maschio e nella femmina.

Le fardelle femmine si lasciano nel pannolino finchè maturano, nel qual caso si portano fuori del locale per evitare un odore nauseante, pregiudizievole a quelle che continuano la deposizione dell'uova.

Il fabbricatore di smemati, e particolarmente lo speculatore, abbia l'avvertenza di non mettere le fardelle a depositare le uova sopra pannolini ove ne venuto deposto da altre cinque o sei giorni prima, e ciò per evitare l'insorveniente che nella sviluppo non impiegano cinque o sei giorni, come ogni caso sperimentai in molte ligature; ma abbia l'avvece cura di tenere separati i pannolini di un giorno da quelli lavati nell'altro.

Durante la fecondazione dello smemato si devono tenere aperte le porte e le finestre nel giorno e seralunate nella notte, ritenuto che i crisalidi contenuti in fardelle devono essere dispersi in direzione delle correnti aeree.

Quando le smemate tutte presentano l'ovaiuolo colore di corno carico, si levano i pannolini, si lavano per due o tre riprese in recipienti d'acqua fresca naturale all'effetto di spurgarli da quelle sostanze nocive contenute lasciate dalle fardelle, e quindi, bene asciugate e veri-

ficato del peso, si ravvolgono in chiare spire e si sospendono agli impalcati di una stanza a trementana, ventilata ed asciutta.

CAPITOLO XXVII

MEGLIO OLTRE DI CONSERVARE LE SOMME PER LA CULTIVAZIONE DEI BACCI DI JACCHIO.

Per quanto ne dicano di bene i giornali, non sono persuase nè della seconda, nè della terza coltivazione dei bacci da quattro ruote o dei trevolutti, perchè non vi scorge il profitto farmaceutico: e non considero poi quel coltivatore più di quella che risponde le loro speculazioni, i quali vogliono sforsare i filagelli non solamente a sostenere in più epoche dell'anno i patimenti degli amari metodi di coltivazione; ma, per intendimento di un risparmio di foglia, li costringono per sovrappiù a nutrirsi di farina di riso e di piselli, e, perchè questi s'estrano da per tutto, di punti di terra, costano tanto che costano almi meglio di quella che vogliono risparmiare, e delle quali personalmente se ne affrettano i bacci, anch'essi per l'amor della vita, costretti dalla fame.

Li consiglierai di desistere dal rendere polidattili i miei diletti bacci da seta per risartirli, e di studiare invece bene e di proposito la prima coltivazione generale per non fare ogni anno la faccia brutta e le

più strano congelare, quando tutta la vasta bignonia alla grande biancheggia di calce, come per fili d'occhi di neve.

La seconda coltivazione è specialmente in cotone, non per altro avanzato, l'appreso soltanto a quei possidenti che avevano un intollerabile visuale di polci per via dei di quei ruscioili che vengono recisi per colmare quelle piante giovani.

Mi sono noti i tentativi usati da molti coltivatori per conservare le semenzie da sciapparsi dopo la metà di luglio, ma quasi tutti condannano a perire una innumerabile quantità di semenzie; alcuni per averle conservate dagli umori infettivi; altri all'opposto per macerazione; e diversi per avvelenamento con principi costituenti la materia impiegata a deprimere la semenza.

La conservazione di queste semenzie, per la quale ho reso trovate le mille difficoltà, è invece facile e semplicissima, e mi è risultata osservando che le larve domestiche per gli uccelli, soltanto alle loro uova, si conservano nell'incubo le pulcinelle ripieni di cracca di formaggio.

Infatti per due anni consecutivi nel primo di gennaio ho presi vari panoccoli di semenza, e sparsi in uno strato di cracca acciata all'altezza di un metro centimetro, e rivolti a più doppi, e quindi riposti in una cassetta ripiena della stessa materia l'apprendeva alla volta di una ghiaia, e due volte al mese vi

cambiare la croce perchè impadrendosi con recusa pregiudiziale alle annate, ed eseguire questa operazione nel locale stesso per evitare i pericoli tutti di temperature.

Con questo metodo le ho conservate perfettamente, e torna evidente perchè un freddo che fosse anche di dieci gradi sotto allo zero, non farebbe perire gli embrioi sottili, se ciò non avviene nemmeno nei consueti altari negli alti monti, perchè non vi regna l'umidità se viene cambiata la croce almeno due volte al mese; perchè finalmente nella ghiacciaia non avvengono tali rimandarsi di temperatura, se non avendo l'aria interna al contatto dell'esteriore, si mantiene sempre dal tre gradi sotto al zero, al sei sopra. Non per altro negli altari del mese di luglio che la temperatura si eleva fino ai gradi dieci, e ciò per la diminuzione del ghiaccio che viene prelevato e per conseguente maggior vuota aerea; ed appunto in quest'epoca ed ai primi di agosto si sviluppano le annate nella ghiacciaia medesima.

Si devono allora trasportare i pannelli da questo luogo di buon ostello, ovale nell'ora più fresca della giornata, onde disporle gradatamente al calore molte volte consecutive in questi giorni, e perciò si devono collocare in una stanza assai fresca e ventilata.

Questo metodo torna poi utilissimo per conservare le annate da depositarsi nel tanto villaggio agli abitatori della montagna nel caso che fossero deficienti.

Se le sementi poi fossero portate nella ghiacciaia in marzo ed in aprile, lo sviluppo accelererebbe verso i primi di giugno, qualunque la temperatura interna fosse di dieci gradi Fahrenheit.

CAPITOLO XXVIII

MALATTIE CHE INCOFFALANO I RACCI DA LANA

SCHEA E GUERLA DEL CALCOLO

Il Dileglio nella stato libera e naturale di vita, come ogni'altro bruno nelle piante a ciclo scoperto, perchè la stagione non sia troppo e costantemente imperiosa e non gli stanchi l'alimento, non conosce alcuna malattia oltre a quelle naturali che soffre ne' suoi accrescimenti, nei quali si cambia di pelle, giacchè un dolce sapere soffice e una lenta consumazione degli spiriti vitali precedono la di lui morte, quando ha già confusione tutte le sue operazioni a cui è destinato dall'Ere supremo.

Inoltre le malattie che motivano la di lui morte immatura gli derivano dalla irragionevole ed assurda coltivazione, a cui fatalmente lo assoggettano quegli uomini che si danno tanta cura e tanto interesse per la di lui prosperità.

Queste malattie sono divise anche da tutti gli autori in due classi in principali di grave importanza, ed in secondarie di lieve momento.

Le principali sono:

- a) l'atrocia o gracilità;
- b) l'idropisia;
- c) il flusso o diarrea;
- d) il tegumen o catartico;
- e) il glaucoma, vulgaramente vacca;
- f) l'apoplezia o morte subitanea;
- g) il rena.

E siccome le cause per le quali derivano consisterebbero indubbiamente seguendo con costanza le solite massime di coltivazione, le quali contemplano, col preservamento del calore, quello pur anche di tutte le altre malattie, così ne darò semplicemente un cenno, peraltro a ciascuna, affinché non equivoca siano riconosciute da tutti e possano prendere quelle misure e quelle precauzioni che valgano a preservarne i buchi.

a) *Atrocia o gracilità*

Questa malattia vulgaramente viene riconosciuta e distinta nelle prime età dei buchi nelle le deminuzioni di bucani, e nelle succumie di gatte o gattine, e consiste in una notabile indolenza nello sviluppo del loro corpo, mentre, se colpisce tutti indistintamente, da troppo freddo sofferto nella notte o nelle prime ore del giorno, per cui essi infreddati non digeriscono, quindi non mangiano ed impiegano anche dodici giorni tra un accrescimento e l'altro, e perciò ne succede una ge-

corale distruggono; se poi colpisce alcuni flagelli soltanto in qualche posizione, la causa è da se stessa evidente per poterli distinguere come la loro avvenuta assenza nei grafici.

Infatti essendo troppo rari, quelli che trovano a poche centelle nella foglia se ne ottiene di quanto è loro necessario, e gli altri colposti non possono approfittare, e sempre dimenticando, che del rimesagli e delle briciole; e perciò quelli si avvicinano in un minor tempo di questi al loro prossimo accoppiamento, che anzi per sofferto digiuno, non solamente ritardano, ma diventano soli, e vengono colpiti da questa malattia quando si tratta di somministrare la foglia osservando accoppiati tutti i supercoppiati.

Questa malattia si dirige nei due primi accoppiamenti, ed i buchi che ne vengono colpiti si mariscono eridando una parte anzi nessuno in tutto il locale.

Le gattine poi si sviluppano nella terza e quarta età in causa del nido soffocante nel momento del loro cambiamento di pelle.

b) *Pirropia*

I buchi colpiti da questa malattia in qualunque momento dopo la seconda età, si riconoscono dalla notabile gonfiore in tutta il loro corpo, acquistando la pelle una straordinaria leggerezza tendente alla distacchi.

Tre sono le cose che le ritragge producendo questa

malore. La prima per lasciarti vivere in mezzo a quelli colpiti dalla malattia, di cui precedentemente alla lettera *a*, e perciò costringerli a cibarsi ed inasprirsi di quella foglia macinata di tubi dei muretti becherocelli; la seconda per coltivarli in locali troppo umidi, e la terza per somministrar loro della foglia così morbida e non matura, e specialmente di quei gelii situati intorno ai letamai.

c) Fiume o diorro

I segnali di questa malattia e le cause delle quali deriva sono gli stessi ora descritti alla lettera *b*, ossia differenza che il corpo dei bachi non ha alcuna durezza, e che in mezzo al guaianento, gli uccelli coi quali il corpo sembra molto diverso, presentano un colore verdognolo marcato.

Anche questa malattia colpisce i bachi nella quarta e nella quinta età.

d) Negrone o concreta

Presochè a tutti i bacologi e coltivatori è tornata in idea che questa sia una malattia locale nei bachi e da non confondersi colle altre, e ciò perchè consiste in loro le funzioni vitali diventano neri.

Dalle mie esperienze invece ho ritenuto che gl'indizi e l'effetto sono della malattia già descritta alla

littere e d, anche di quella speciale denominazione *piel-forme*.

Il carattere distintivissimo di questa malattia e quella che l'intero del flagello si riduce in una tuba non solidissima, ed la pelle acciogliata appena appena assottita e che lascia cadere al minimo strasciamento.

Alle volte il negroso si sviluppa anche in latite agitata, ma quando i luchi, a poco prima o poco dopo di aver tenuta il loro bonola, si solidificano, diventano di color nero, s'impialliscano e si desquamano, per cui da molti autori vengono identificati colla denominazione di *memorie fusche*.

Ma questa circostanza non e altro che un anello, il quale compie le indicate malattie con quella del colera: infatti queste *memorie fusche* si ritrovano in quelle partite di bonoli nelle quali si rinviengono durante la coltivazione alcuni luchi colorati, ed osservate con una lente, si ritrovano in esse alcuni puntelli bianchi, conosciuti in la coltivazione venivano essere più troncata, in luogo delle *memorie fusche* per tutto in bonoli si troverebbero altrettanto oriscoli colorati.

Questa malattia viene indicata per contagiosa da qualche barologa e coltivatore; ma non lo è altrimenti del colera, del giallume e delle altre malattie, come deve risultare a ciascuno nel fare le opportune esperienze.

c) *Giallumi*, volgarmente *recchie*

Questa malattia si sviluppa ordinariamente nella quinta età, e quasi sempre al punto della maturazione dei filapoli.

Ingressa questa il loro corpo con prominenza degli occhi ed in modo che la fuscellazione giunge talvolta a segno da lasciar luogo in qualche parte alla scoppia spontanea della pelle, il quale avviene tante volte quando si sollevano dai banchi suoi. Non appena scoppia gli scoliolelli, scoppia un tumore fistoloso giallastro, per lo più denso ed opaco ed infine rifiutante.

Sovvenimenti non lasciano, ma perdono le loro forme vitali e diventano ancor più dense, e si compiono nei molti negroni già descritti.

Quando i filapoli si vanno maturando e che si rende visibile questa malattia, bisogna prenderli tutti quelli che ne fossero colpiti, insieme colle loro ascende pel colore giallo carico e pel nessun grado di distinzioni, e ciò perchè mercede di marciare non possono macchiare i banchi cominciando dal loro.

Siccome di positivo si può stabilire sulle cause di questa malattia che nasce talvolta quasi tutto il prodotto, ma per altro dalle mie osservazioni ho rilevato che domina molto più nei banchi sviluppati da sementi riprese da banchi denominati *recchie* o *foloppe* di quello che da sementi portate, e ciò da confronti fatti in non

stessa lesione e trattati colla stessa metodo di coltivazione.

Potrà anche molto influire a questa malattia una stagione lungamente piovosa, la foglia assai morbida, la umidità del suolo, e poca regola nella coltivazione dei bechi.

Prendono alcuni beccatugi e coltivatori che per questa malattia sia contagiosa, ma s'ingannano come per quella del negro e del calcina.

f) *Apoplezia e morte subitanea*

Qualche volta alcuni bechi vengono colpiti improvvisamente da morte in dipendenza o dalla loro fatisca interna costituzione, o da lesionatuci causate da venti straordinari di tempeste.

Sono però rarissimi i flagelli che quozione di questa malattia, sono ch'è nascere nel corso di otto dodici anni; ne ho bensì veduti molti che sembrano morti improvvisamente, ma invece erano periti per maltratti ed affezioni derivate dalla ruidità e sbadista manipolazione nel cambiarli del letto.

g) *Il rosea*

Il rosea è quella malattia per cui i flagelli tanto appena nati, quanto appena levati dalla cuccia, e particolarmente appena lavati in questa cuccia, presentano un

tutto il corpo ed in lapideità sulla coda un colore tendente al rosaccio costante in forza di una eccessiva temperatura e di un soffio eccessivo per mancanza di ventilazione. È questo un segno letale, perchè sempre si manifesta il colera, e quindi la distruzione delle ligature.

Malattie secondarie

Vi sono delle altre malattie che danneggiano i floggi, ma per altre assai poco calcolabili, perchè in una ligatura bene regolata di dieci nodi colpiscono presso a poco cento bachi.

Queste sono: la tetteria, il rammolimento, effetto delle malattie già indicate; lo sfrecciamento derivante da maltratti nella manipolazione per governarli; l'idropia capillare, per cui soffrono un ingrossamento al capo, diventano distesi, riescono la foglia, e finalmente nascono tranciando dal capo alcune gocce di un liquido umore; il mazo nero, l'impiegamento ed il raggrinzimento che ordinariamente deriva quando i bachi, essendo raccolti troppo caldi, non hanno più forza di salire al bosco, e non trovano appoggi per tenere il bazo.

CAPITOLO XXX

DEI FARMACI ANTI-VERMINI

Finora molti farmaci furono inventati, pronti ed indicati di sicuro effetto per curare i bochi dalle sconcertate malattie. Ho voluto fare l'esperienza, per una curiosità, sopra bochi sani e sopra ammaliati, e le risultanze furono quelle che possono essere sperimentate da tutti, un dispetto nella condizione dei primi, e nessuno effetto sui secondi.

Che se taluna pretende tuttavia la utilità di questi farmaci, sia per l'espungo che per medicare la foglia, bisogna ch'egli solo l'uomo privilegiato ne abbia scoperta la guarigione degli insetti; bisogna ch'egli solo sia riuscito di conoscere i bochi che devono essere colpiti da una preesistente malattia, che scelti e disposti in due separati graticci, abbia ottenuto la conservazione di quelli ai quali aveva somministrati i relativi farmaci, e non avesse invece osservato maggiori rovine; e che abbia voluto porre gli altri ai quali aveva continuato il primario metodo di coltivazione.

Non parlo poi delle disinfestazioni, dei farmaci, dei suffumigi e degli altri rimedi proposti dal sig. Agostino dott. Bossi di Lodi, perchè fossero affatto inutili essendo ingenuo come tanti altri burocrati nel ritenere esaltissima il calce. Approvo per altro il lavoro

di acqua fresca, non già per riscuotere il guidone, ciò è impossibile, ma per dilavare i buchi suoi delle secure riservate da quelli scoppati per marinare.

È ben tocca poi di moderazione il contentarsi sull'invenzione di un recente bucolago, che si buchi coltelli da lenteria buona la foglia d'acquaria, oppure la spazza d'aceto. Perché, ed a più proposte, non vi aggiunga anche l'olio? Almeno allora non sarebbe mancato che il sale per renderla un'insalata appetitosa.

È orribile malagante indizio di prossimo stramazzio, quando di notturno, perché il proprietario oppure i vicini non si accorgano, si veggano arrivare per la legittima i recipienti poi soffusi, poi lavati e poi bruciati, e quando le cattive erporene le malazioni di nostra indole le malattie si devono prevenire perché non debbano svilupparsi, mentre se sviluppati non si curassero, non retrocedono, non guariscono nei buchi poi rimossi da qui avvenuti, ed ora dire, per quali ne venissero prodotti dall'umano sapere.

CAPITOLÒ XXX

VENTILAZIONE

Quantunque in tutti luoghi della presente opera è formalmente abbia prodotta la continua ventilazione nei locali ove esistono le aereali ed i buchi, all'effetto di preservarli non solo dalla malattia del calcino, ma

ben anche da quelle or ora indicate; pure non posso dispensarmi dal farvene soggetto di un capitolo, perchè obbligo veduto di non essermi risparmiato nelle opportunità, ancora riservandomi scrupolo di non aver detto e ripetuto quanto bastasse per insinuare profondamente questa massima, e per abbattere, demolire e spazzare quella, pur troppo tanto ingenerata, di alloggiare i preziosi flagelli in locali pericolosamente difesi dall'aria.

Voglio la gloria di mettere alla ragione anche il più pertinace degli alloggiatori, e quindi voglio interrogarlo per conoscerlo delle sue risposte se sia uno di quegli esseri levigatissimi a cui torni vano ogni modo di persuasione, e debbasi quindi abbandonarlo a se stesso piuttosto che impadronire e ingannarlo; voglio interrogarlo se, a quel essere organizzato per vivere alla luce del giorno, intenda che possa esistere senza ventilazione e cambiamenti di aria. Mi consolerò s'egli mi risponderà: non l'uomo, l'uomo forse il più tollerante alle privazioni di ciò che natura lo vuole sempre provveduto, perchè in un'aria viziata e decomposta umana, impaziente, ne cerca l'uscita, e dove non vi riesce della, vola e morrebbe per ulteriore ritardo di trasportarlo così acciata all'aria pura, in cui si rimette nello stato primitivo: non gl'insetti di qualunque specie, perchè raccolti in una bottiglia chiusa da stretta roscella, perchè non sortano e non siano allato presi dall'aria, in capo a sei giorni restano oppressi senza forze e quindi muoiono: non i brutti in quel ricigliam-

te, talmente provveduti di foglie del male che divorano, perchè colpiti dalla malattia del trasvolante disseccano e quindi si convertono in enorme fiasco con tanti puntali bianchi dimostranti un principio calcinico al pari dei *Mupili* che resterebbero calcinati in eguali circostanze: non i baci di qualunque specie, perchè privi di ventilazione periscono di malattie epidemiche: non le piante, sortendo anche dagli esseri acquosissimi, non le piante s'evano stuar'aria, perchè rinchiusi in un vetro appassiscono, disseccano.

Tutti i biologi raccomandano la ventilazione; ma come sono ascoltati dai coltivatori? Se rispondete le loro bigottiere ogni cosa biancheggiata di calcini. S'invitano i ventilatori per promuovere l'aria nel caso che fosse stazionaria, ma chi li ha infilati nelle loro bigottiere? Non sono forse fatalmente ritenuti inutili? Nel 1844 ero alla casa la famosa mobile bigottiera dell'ingegnere Strada, quasi la stessa ch'io aveva molto tempo prima modellata per promuovere una ventilazione nel moto rotatorio orizzontale di tutti i graticci che volevano adoperare l'aria fresca o gas acido carbonico prodotta tra i baci, e che non confermava mancando di un locale capace per una macchina che lavorasse, come nel ora d'ora, alla coltivazione di una quantità di baci derivati da quindici scale di venienti; ma chi ha infilato quella famosa bigottiera degna dei migliori esecutori per la lavorazione e poi meravigliosi effetti preservanti dal calcino, perchè in non vengono

collocati i capelli derivati da perfette ventosi e perfettamente sviluppati? Chi mai se non San Eustachio, Andrea Conte Vigoderone Cittadella per quel suo particolare spirito di animare, di migliorare?

Questa mobile bigottiere l'ha dunque sperimentata nella nostra provincia soltanto ch'io sappia il probato illustre personaggio, ed egli stesso avrà riconosciuto i tanti vantaggi della coltivazione di bachi sopra questa macchina in confronto di quella sopra i graticoli dei pochi stabili, quantunque derivanti dallo stesso numero di ventosi uniformemente sviluppati.

Che se vi ha rilevati dei calibri, benchè in trene quantità in confronto delle bigottiere stabili, ritenga per fermo che vi farò trasportati dei bachi colpiti da calbris in caso di qualche difetto nella l'ambolone e per altre circostanze avvenute nella prima parte della presente opera.

Per altra sia che la bigottiere mobile abbia un moto rotativo orizzontale, sia che l'abbia ascendente o discendente, nel cui caso riuscirebbe più difficile il movimento se non si avesse l'avvertenza di caricare sul principio alternativamente i graticoli dei bachi, non trovo di fare differenza, perchè in ambedue sistemi l'aria mobile agisce nel letto, e precisamente fra un baco e l'altro, viene a viva forza espulsa ed asportata dalle correnti, quand'anche l'aria interna ed esterna fosse stazionaria.

Se poi qualche basilego temesse che i bachi venis-

sare dovunque rinfrescati dall'aria premessa nel rapido movimento della macchina, per assicurarlo del contrario lo rimetta, talmente a tutti quelli che non fossero affatto persuasi delle mie ragioni sulla necessità della continua ventilazione, lo rimetta alla rispettabile autorità dei celebri localisti francesi M. Audouin, membro del reale Istituto di Francia, dottore e professore ed amministratore al Museo di storia naturale a Parigi ec. ec., e M. Charles Buz.

Infatti il primo, negli *Annales de la société antichirur-gicale* del 1838, dichiara a pag. 243 che « il morbo cili-cioso può svilupparsi spontaneo in ogni luogo quando le circostanze del calore, della umidità e del ristagno dell'aria si trovano riunite »; ed il secondo, come alla pag. 249 degli *Annali* stessi di quell'anno, si esprime: « Quanto alla salute dei bovi da sala ed alla ventilazione delle ligniere, le raccomandazioni che si possono fare in proposito non saranno mai ripetute abbastanza ».

« E qui che si deve trovare il mezzo il più potente per preservarsi dal contagio che produce il morbo cili-cioso. In effetto se si richiama alla memoria che per lo sviluppo del *Scryphis*, come per quello di tutte le specie di crittogami, necessitano le condizioni riunite del calore, dell'umidità e dell'aria stagnante; si sentirà convinto che nell'attuazione queste condizioni, si renderà l'apparizione del terribile flagello quasi impossibile, e si faranno tutti quegli sforzi per avere della li-

gallieri ben condotte, ben ventilate, e nelle quali alcun principio di distensione non potrà svilupparsi».

Che se tutti i migliori burologi d'ambidue le nazioni italiana e francese, gareggiando fra loro per ottenere la palma nello stabilire i più sani precetti sulla coltivazione del filagelli, perchè ridonda al sommo vantaggio del sudditi e dello stato, incalcano vivamente l'incostante principio, che cioè la mancanza di ventilazione è l'origine di tutte le malattie; mi sarà dunque maggiormente permesso di richiamare tutti i coltivatori, ogni anno travagliati dal calico, all'esatto adempimento delle mie istruzioni: e se, come spero pel loro grandissimo interesse, qualificazione della mia gloria, vi daranno opera non ogni impegno, desiderando interamente dalle già sperimentate decommissioni pratiche di coltivazione, mi sapete che nella viva esultanza della spersione del calico, e quindi di un ridondante raccolto, per riconoscenza, e perchè giustissi si sperda dalla memoria incidono all'ingresso della ligustica le caratteri cubitali ed indelebili la gran sentenza VENTILAZIONE.

CONCLUSIONE

Chi mai nel leggere la presente opera potrebbe dubitare sulla realtà di tutte quelle cause che producono il calico? Chi potrebbe trovare qualche cosa oscura e soverchia o irraggiarvole, non semplice, non nata-

rato nelle istruzioni per la coltivazione dei filippi? Chi mai non potrebbe corriversi e persuadersi di quanto è detto e determinato nell'una e nell'altra parte se non mi sono permesso di mistire alcuna cosa senza appoggio a principii incontestabili di ragioni fisiche, nonché a dimostrazioni delle relative ripetute esperienze che non mi potrebbero essere contraddette e smentite?

Nonno, mi giova sperare, perchè i coltivatori che sanno condurre la loro biqattiere esseri del calcio a dalle altre vicende vi troveranno una scienza, una realtà di cose su tutti i rapporti, quelli che le devalano o le pregiudicano ogni anno per mantenerli coltati in pericolose circostanze, e per aver alterato le buone massime de' migliori botanici, e per aver fissato sopra erronei ed assurdi principii, si troveranno smentiti, curvati e illuminati per la forza delle prodotte ragioni; quelli finalmente che, dissuasi per tanti disinganni non avevano già abbandonata questa interessante coltivazione, sedotti dalle fantasistiche opinioni del consiglio calciano accreditate anche da molti scrittori, ora pienamente persuasi del contrario, tranquillati e incoraggiati la ripigliavano con fervore proponendoci una esatta osservanza delle mie istruzioni che li condurranno nel modo più facile e non dispendioso alla più ricca prosperità dei filippi, al più abbondante raccolto di biondi.

Si propongano pur tutti la mia coltivazione, abbandonando quei metodi che riscontrarono ragionevolmente

consigli e qualche volta con troppa forza, con troppa libero dire, ma senza idea di offendere alcuno, incitato soltanto dalla gran spiacenza, anzi dal vivo dolore in osservando come per migliorare la sorte della bigattiera si andava invece allontanandosi dalle vie naturali, creando senza buona e senza criterio la breeds di perigliosi e di dannose misure: si proponevano per tutti confidenti e sicuri la mia coltivazione, e restavano convinti e persuasi non essere il coltino, né la altre malattie contagiose ed insite nei bochi da orto, perchè in brevi stagioni non ne vedevano più tracce, ed anzi non ne vedrebbero nella prossima, se vi avessero pacifica consenti e se venissero partizionando separate da quelle officie di coltino oppure di qualche fermentazione; se fossero subito appresi ed usati le regole e le diligenze nella incubazione e nella successiva coltivazione.

Sono insomma tutti collettivi e interessati all'utile adempimento di tutte le mie istruzioni per cogliere una grande utilità, per contribuire alla nostra gloria primeggiando nel rendere quanto più possibile florante e ricco questo reddito; ed in stesse tutte anime per tanta riuscita, mi presterebbero indefessamente rispondendo a quelli, visitando e sorvegliando in questa provincia e nelle confinanti quella bigattiera che intanto abbisognava dei miei consigli e de' miei suggerimenti.

Prego poi tutti, per l'utile che se potrebbe derivare, e particolarmente le scientifiche Accademie che si con-

giocassero di accellare, come spara l'onore, la mia opera, di esultare ed esultare e di proclamare il loro giudizio.

Non udino a torto la voce i predominanti da falsi principi, malgrado le tristissime risultanze, perchè non sarei forse troppo facile contentarmi nella giusta difesa sviluppando i saloni e riconoscendo il contrario; e ricognosco che per tante di dolci anni mi sono occupato studiosamente con tutto il fervore del genio e della passione per una delle più minute circostanze della vita dei filigrani, tutto analizzando, tutto sperimentando, sostenendo perciò gravi lotte e ingenti spese. Che se potessero restare più lunghe, più importanti applicazioni e precedenti migliori risultati, gridaremo tutti la condanna contro tanto silenzio, contro tanto apatia, ma approdaremo, e si agghiazzerà alla mia gloria, al mio onore la compiacenza di averli destinati e resi utili ai miei diletti bochi, e per me alla famiglia, alle provincie, agli stati.

1

2

INDICE

<i>Dedica</i>	pag. 3
-------------------------	--------

PARTI PRIMA

CHIEDE CHE PROCEDANO BEN FACILI ALLA VITA

LA MALATTIA

DEL CALTICO O DEL DEL MULO

<u>Cap. I. Cause principali del calico</u>	n. 19
<u>Cap. II. Prima causa del calico. Delle armenti che provengono dai bochi nei quali, do- rante la loro coltivazione, si è potuto il calico.</u>	n. 19
<u>Cap. III. Seconda causa del calico. Delle firmen- tazioni delle armenti disposte fra mae- rati e nella camera calda per la fac- cissione.</u>	n. 19
<u>Cap. IV. Terza causa del calico. Del metodo di far nascere armenti di ariluppato le armenti dei bochi in una camera calda e stagli non ventilazione</u>	n. 24
<u>Cap. V. Quarta causa del calico. Del metodo di far nascere le armenti dei bochi disposte in una camera calda, quando fra ma- rati, mediante braccia di fuoco</u>	n. 41

<u>Cap. VI. Quinte cause del calore. Della colloca-</u> <u>zione dei bacchi durante la prima e seconda</u> <u>cil in alcuni luoghi non qualunque ri-</u> <u>parati</u>	pag. 66
<u>Cap. VII. Sesta causa del calore. Della moneta</u> <u>di spostati dell'aria secca, e della com-</u> <u>mona di una continua circolazione del-</u> <u>l'aria pure ridotta nei bacchi destinati a</u> <u>curare il terzo periodo della vita dei bacchi.</u>	59
<u>Cap. VIII. Settima causa del calore. Dell'assenza</u> <u>disposizione dei vasi di fenestra e di parte</u> <u>dei bacchi destinati alla coltivazione dei ba-</u> <u>chi in tutte le loro cil.</u>	56
<u>Cap. IX. Ottava causa del calore. Della mal ridotta</u> <u>costruzione e disposizione dei gradici per</u> <u>la prima e seconda cil dei bacchi da cura.</u>	63
<u>Cap. X. Cause secondarie che producono nei bacchi</u> <u>la malattia del calore.</u>	74
<u>Cap. XI. Cause secondarie che ingrossano il calore</u> <u>nei bacchi da cura. Della quassina che ser-</u> <u>gono nelle per la cura seconda de vasi nelle</u> <u>curare calde nel tempo della sviluppo.</u>	76
<u>Cap. XII. Cause secondarie producente il calore.</u> <u>Dell'uso dei recipienti con acqua nelle cu-</u> <u>rare calde durante lo sviluppo e la succe-</u> <u>siva coltivazione dei bacchi in alcuni vasi</u> <u>e fornelli di stufe</u>	78
<u>Cap. XIII. Cause secondarie che producono nei bacchi</u>	

<i>la malattia del colera; Del tenersi troppo fatti nei graticci della prima alla terza loca. etc.</i>	<i>pag. 81</i>
<i>Cap. XIV. Causa secondaria ingenerante il colera; Del metodo di tenere i buchi da una notte la coppa del vomito nella loro due pri- me etc.</i>	<i>82</i>
<i>Cap. XV. Se la malattia del colera sia con- giunta</i>	<i>84</i>
<i>Cap. XVI. Se vi siano mezzi per liberare i buchi da una del colera quando ne sono colpiti. .</i>	<i>91</i>
<i>Cap. XVII. Per qual ragione in una stessa local- tà trovino alcuni graticci danneggiati dal colera ed altri affatto liberi</i>	<i>93</i>
<i>Cap. XVIII. Se l'umidità, la scioltezza dell'aria, il caldo eccessivo, il freddo ed i cambi di tem- peratura siano mai causa, direttamente presenti, della malattia del colera. . . .</i>	<i>102</i>
<i>Cap. XIX. Quali siano i sintomi che precedono la morte del flagello per la malattia del col- era, e quali stadii percorre nel suo svi- cramento, e definizione della malattia stessa</i>	<i>102</i>

PARTE SECONDA

ISTRUZIONI SULLA COLTIVAZIONE DEI BACCI DA VITE
E SULLA SEMINAZIONE E SCELTA DEI
DEI LEGUMI, DEI CEREALI E DELLE SPESE, RELATIVAMENTE
AL FRANTUONTO DELLA SCELTA DEL CALCO

<i>Grandi preliminari</i>	pag. 409
Cap. I. <i>Avvertenze da prendersi alla coltivazione di una vigna</i>	= 412
Cap. II. <i>Scelta del vigna e dei suoi prodotti come il calco</i>	= 415
Cap. III. <i>Scelta, loro qualità, metodo di pre- pararli e di conservarli e le loro conservazioni</i>	= 420
Cap. IV. <i>Tempo e modo di preparare le sementi per una scelta e naturale inculazione</i>	= 423
Cap. V. <i>Metodi di sviluppare e di far nascere le sementi del bacco da vite</i>	= 426
a) <i>Metodo naturale per lo sviluppo delle se- menti</i>	= 427
b) <i>Metodo di sviluppare le sementi per i me- todi</i>	= 428
a) <i>Metodo di sviluppare le sementi del bacco da vite nel calore artificiale o nelle ca- mere calde e calde, e sementi ed a tra- dere, o nelle acque potabili usate per le diatermie, e nei castelli sviluppati ai fo- cali</i>	= 432

- d) Metodo di sviluppare le camere dei buchi
negli incubatori di recente costruzione pag. 435
- Cap. VI. Camera calda per lo sviluppo delle se-
menti dei buchi da seta; sua costruzione
e suoi utensili. = 437
- Cap. VII. Metodi artificiali per riscaldare la camera
della incubazione e quella dei buchi della
prima età con riflessi di preriscaldamento
del calore = 441
- a) Camminetto alla Franklin = 441
- b) Stufe ventilatrici = 443
- c) Stufe collocate in un locale contiguo pro-
ducendo il calore nella camera per la in-
cubazione e poi buchi della prima età me-
diante ventilatore = 447
- Effetti e descrizione del ventilatore anche col-
l'applicazione alla stufa per trasportare
il calore da una stanza all'altra . . . = 454
- Conclusione sui mezzi calorifici per la in-
cubazione e per la coltivazione dei buchi
della prima età. = 457
- Cap. VIII. Strumenti di fisica per rilevare i gradi
del caldo e del freddo e la qualità dell'a-
mosfera = 459
- a) Termometro = 461
- b) Termostraghe = 464
- c) Igrometro = 465
- d) Barometro = 468

Cap. IX. <i>Sfiggato</i> , loro costruzione ed uso	pag. 454
Cap. X. <i>Locali</i> opportuni per la costruzione dei buchi da aria onde evitare la malattia del colombo	= 456
Cap. XI. <i>Gradici</i> , loro forma particolare nella ca- mera calda ed in quella per buchi delle tre prime rid, e loro generale disposizione e prossimità del colombo	= 470
Cap. XII. <i>Luci</i>	= 472
Cap. XIII. <i>Paglie</i> del pelo da somministrare, e co- me, ai buchi da aria	= 476
Cap. XIV. <i>Regolamento del calore artificiale nella camera calda e per la incubazione e svi- luppo delle ananidi</i>	= 482
Quadro dimostrante le gradazioni del calori- co d'assequarsi nella camera d'incuba- zione	= 484
Quadro dimostrante le gradazioni del calori- co nella camera calda per le ananidi già preparate naturalmente alla incubazio- ne	= 486
Cap. XV. <i>Aria</i> , calore e regime per buchi da aria nella prima rid	= 489
Cap. XVI. <i>Aria</i> , calore e regime per la seconda rid dei buchi da aria	= 492
Cap. XVII. <i>Aria</i> , calore e regime nella terza e quarta rid dei buchi da aria	= 497
Cap. XVIII. <i>Notizie della legittima e metodo di</i>	

più opportuno per riempire i buchi dei buchi da orto	pag. = 199
<u>Cap. XIX. Cose della singolarità dei buchi da orto e metodo per renderli eguali in quan- tita del loro accoppiarsi</u>	= 204
<u>Cap. XX. Contro il male che si colligono nei buchi la malattia del calice</u>	= 207
<u>Cap. XXI. Metodo della futura piantagione, or- dine e regola nella qualità dei buchi</u>	= 209
<u>Cap. XXII. Metodo di riempire i buchi dove i bu- chi devono essere i buchi a nuova in- terazione in argenteo</u>	= 212
<u>Cap. XXIII. Sfera dei buchi da orto</u>	= 216
<u>Cap. XXIV. Raccolto dei buchi</u>	= 222
<u>Cap. XXV. Sfera dei buchi e metodo per conser- vare ogni altro perfetto le armenti</u>	= 227
<u>Cap. XXVI. Accoppiamento delle farfalle, armenti e loro costruzione</u>	= 230
<u>Cap. XXVII. Metodo nuovo di conservare le ar- menti per la coltivazione dei buchi da or- tore</u>	= 235
<u>Cap. XXVIII. Molte che incontrano i buchi da orto oltre a quella del calice</u>	= 236
<u>a) Armonia e grandità</u>	= 239
<u>b) Armonia</u>	= 240
<u>c) Flusso e diurna</u>	= 244
<u>d) Nigra e cancrena</u>	= 247
<u>e) Gialla, volgarmente verde</u>	= 248

<u>6) <i>Allegoria e verità sublimi</i></u>	pag. 244
<i>gli El raso</i>	... » 245
<i>Molette accendite</i>	... » 246
<u>Cap. XXII. <i>Sui propositi rimati rursari</i></u>	... » 246
<u>Cap. XXIII. <i>Forbitazione</i></u>	... » 247
<u>Conclusioni</u>	... » 248

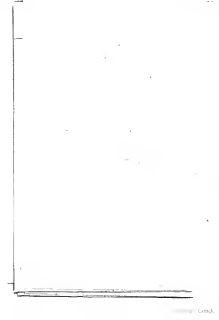
100

101

102

103

104



110

110

110

110

110

110

110

